

**GOBIERNO REGIONAL  
AREQUIPA**



ABOG. CARLOS LIRA LANDA  
SECRETARIO  
CONSEJO REGIONAL

## **Ordenanza Regional Nº 250-AREQUIPA**

**El Consejo Regional de Arequipa  
Ha aprobado la Ordenanza Regional siguiente:**

### **CONSIDERANDO:**

Que, mediante Ordenanza Regional Nº 211-AREQUIPA de fecha 05.03.2013 se aprobó declarar como prioridad regional, la promoción e implementación de la alimentación saludable de los niños y adolescentes en edad escolar, a través de estrategias en el ámbito de las instituciones educativas y hogares de la Región Arequipa; con la finalidad de mejorar su estado nutricional y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional.

Que, asimismo la referida norma regional encargó a la Gerencia Regional de Salud y a la Gerencia Regional de Educación, para que en un plazo máximo de treinta (30) días hábiles desde la vigencia de la norma, presenten ante el Consejo Regional estrategias de carácter regional, tendientes a lograr los siguientes objetivos: (1) Implementar las recomendaciones contenidas en la Resolución Ministerial Nº 908-2012/MINSA, (2) Sensibilizar a la comunidad educativa (directores, profesores, alumnos y padres de familia en general) sobre la importancia del consumo de alimentos saludables en las instituciones educativas y los hogares de los estudiantes; siendo que para tal efecto se establecieron cuatro medidas y/o acciones específicas, referidas a: ((a)) Elaboración de una Guía de Buenas Prácticas Alimenticias en las Instituciones Educativas y Hogares de la Región Arequipa, tendiente a ser difundido en la comunidad educativa y padres de familia, en forma física y a través de las páginas webs del Gobierno Regional y sus dependencias competentes; ((b)) Conformación de un grupo técnico para que cumpla labores de capacitación, sensibilización, control y vigilancia, tendientes a promover la venta de alimentos saludables en las instituciones educativas; ((c)) Elaboración del diagnóstico situacional y establecimiento de línea base de la alimentación de los estudiantes de las instituciones educativas en la Región Arequipa, a efecto de contar con información que permita realizar un monitoreo adecuado; y ((d)) Conformación de Consejos Escolares de la Salud, que coadyuven a la implementación de estrategias para una alimentación saludable.

Que, las Gerencias Regionales de Salud y de Educación, mediante Oficio Nº 2242-2013-GR/GRS/GR-DEPS del 20.06.2013 remitieron de manera conjunta las estrategias regionales dispuestas mediante Ordenanza Regional Nº 211-AREQUIPA, las que han sido elaboradas con la participación de agentes involucrados representantes de la Gerencia Regional de Agricultura, APAFAS, Municipios Escolares, Colegio de Nutricionistas de Arequipa; las mismas que han sido revisadas y complementadas por la Comisión de Desarrollo e Inclusión Social y Prevención de Conflictos, y la Comisión de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación del Consejo Regional, mediante la elaboración del marco lógico que permita realizar un adecuado monitoreo y medición del cumplimiento de los objetivos planteados en la norma regional.

Que, conforme a la Segunda Disposición Complementaria Final de la ordenanza: "Las estrategias remitidas al Consejo Regional en cumplimiento del primer párrafo del Artículo 2º, serán aprobadas mediante Ordenanza Regional, en su debida oportunidad"



Que, bajo ese contexto, corresponde al Consejo Regional aprobar las estrategias regionales para elevar los indicadores de alimentación saludable en la Región Arequipa, como medio de contribución para mejorar el estado nutricional y prevenir el riesgo de daño alimentario nutricional de sus pobladores, con incidencia en los niños y adolescentes en edad escolar.

Que, entonces, por estas consideraciones, al amparo de la Ley N° 27783 / Ley de Bases de la Descentralización; Ley N° 27867 / Ley Orgánica de Gobiernos Regionales; y en observancia del marco legislativo regional constituido por la Ordenanza Regional N° 001-AREQUIPA, la Ordenanza Regional 010-AREQUIPA y la Ordenanza Regional 154-AREQUIPA.

### **HA APROBADO LA SIGUIENTE ORDENANZA:**

### **ORDENANZA REGIONAL QUE APRUEBA ESTRATEGIAS REGIONALES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y HOGARES DE LA REGIÓN AREQUIPA**

#### **Artículo 1°: Disposición aprobatoria**

Aprobar las estrategias regionales elaboradas por las Gerencias Regionales de Salud y de Educación y su marco lógico para el logro los objetivos planteados en la Ordenanza Regional N° 211-AREQUIPA, como medio de contribución al cambio de comportamiento de la comunidad educativa respecto de su cultura y hábitos alimenticios, para mejorar el estado nutricional y prevenir el riesgo de daño alimentario nutricional de los pobladores de la Región Arequipa, con incidencia en los niños y adolescentes en edad escolar; cuyo texto y anexos forman parte integrante de la presente norma regional.

#### **Artículo 2°: Disposición de financiamiento**

Para el financiamiento de las actividades y/o acciones tendientes a la implementación de estrategias aprobadas en el artículo precedente, deberá considerarse lo siguiente: ((a)) las gerencias de Educación y Salud pondrán a disposición recursos humanos y logísticos para tal efecto sin que ello requiera de presupuestos adicionales, ((b)) se gestionará ante terceros el aporte de recursos económicos, logísticos o humanos, ((c)) complementariamente el Gobierno Regional priorizará y/o gestionará los recursos necesarios faltantes, los que serán canalizados a través de las gerencias sectoriales competentes.

#### **Artículo 3°: Implementación y seguimiento**

Las Gerencias Regionales de Educación y Salud, de manera progresiva, son las responsables de realizar las acciones tendientes a la implementación y seguimiento de las estrategias regionales materia de aprobación, en atención a su marco lógico, las mismas que se ejecutarán de manera participativa con los agentes cooperantes señalados en el Artículo 4° de la Ordenanza Regional N° 211-AREQUIPA; debiendo informar trimestralmente al Consejo Regional sobre los avances que se vayan registrando.

La implementación de las estrategias tendrá como punto de inicio la validación del diagnóstico de la alimentación saludable en las Instituciones Educativas de la Región Arequipa, el mismo que se construirá en base a un Informe que emitan las Gerencias Regionales de Salud y Educación respecto del nivel de implementación que las mismas hayan realizado a la fecha respecto de la Resolución Ministerial N° 908-2012-MINSA.

#### **Artículo 4°: Disposición de sostenibilidad y mejora**

Las estrategias regionales y su marco lógico aprobados mediante la presente norma regional deberán seguir una política de sostenibilidad multianual hasta que se verifique de manera objetiva el logro de indicadores y objetivos planteados. Las estrategias podrán ser replanteadas, complementadas y/o mejoradas luego de la evaluación semestral que deberán realizar las gerencias involucradas en coordinación con los agentes cooperantes.

#### **Artículo 5°: Disposición en materia de Implementación Curricular**



ES COPIA CERTIFICADA DEL ORIGINAL DE LO QUE DOY FE.

ABOG. CARLOS LUIS LANDA  
SECRETARIO

CONSEJO REGIONAL

A efecto de la implementación curricular en materia de alimentación saludable, que contribuya con el logro de objetivos que se desprenden de la Ordenanza Regional N° 211-AREQUIPA y la presente norma regional, la Gerencia Regional de Educación en coordinación con la Gerencia Regional de Salud deberá en un plazo máximo de cuarenta y cinco (45) días calendario evaluar la pertinencia de: (i) determinar el área o áreas en que se desarrollaría el tema y de ser así complementar competencias, capacidades, contenidos y actitudes; (ii) enfocar la metodología del personal docente respecto del desarrollo de competencias, capacidades, contenidos y actitudes contenidos en el DCN referidos a la alimentación saludable, y, (iii) priorizar el tema como lineamientos de tutoría, en el desarrollo de las sesiones en el servicio de tutoría o como un proyecto transversal.

**Artículo 6°: De la publicación y vigencia**

Disponer la publicación de la presente Ordenanza en el Diario Oficial El Peruano, en el Diario de Avisos Judiciales del Departamento de Arequipa, y la publicidad electrónica en la página web del Gobierno Regional de Arequipa, conforme al artículo 9° del Decreto Supremo N° 001-2009-JUS; la misma que entrará en vigencia desde el día siguiente de su publicación.

La tramitación de la publicación será a cargo de la Secretaria del Consejo Regional, mientras que el costo que esta irrogue será cubierto por el Órgano Ejecutivo Regional.

**Comuníquese al señor Presidente del Gobierno Regional de Arequipa para su promulgación.**

**En Arequipa, a los doce días del mes de noviembre del 2013.**

  
**JOSE CARCAMO NEYRA**  
**Presidente del Consejo Regional de Arequipa**

**POR TANTO:**  
**Mando se publique y cumpla**

**Dada en la Sede Central del Gobierno Regional de Arequipa,**  
**a los dieciocho días del mes de noviembre del dos mil trece.**



  
**JUAN MANUEL GUILLEN BENAVIDES**  
**Presidente del Gobierno Regional**  
**Arequipa**

ES COPIA CERTIFICADA DEL  
ORIGINAL DE LO QUE DOY FE  
  
ABOG. CARLOS LIRA LANDA  
SECRETARIO  
CONSEJO REGIONAL

**MARCO LÓGICO DE LAS ESTRATEGIAS REGIONALES SOBRE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN LA REGIÓN AREQUIPA  
APROBADAS MEDIANTE ORDENANZA REGIONAL N° 250-AREQUIPA**

<b>JERARQUÍA DE OBJETIVOS</b>	<b>INDICADORES DE LOGRO (PRODUCTO)</b>	<b>MEDIOS DE VERIFICACIÓN</b>	<b>RIESGOS Y SUPUESTOS</b>
<b>FINALIDAD:</b> Mejora del estado nutricional de los niños y adolescentes en edad escolar y prevención de los niveles de riesgo y daño alimentario nutricional.	<b>CAMBIO SOCIAL:</b> Niños y adolescentes en edad escolar mejoran su estado nutricional y los niveles de riesgo y daño alimentario nutricional son menores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informes ejecutivo anual de las Gerencias de Salud y Educación sobre las acciones desarrolladas y los logros alcanzados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duplicidad de esfuerzos.</li> <li>• Poca coordinación entre las gerencias de salud y educación.</li> </ul>
<b>PROPÓSITO OBJETIVO GENERAL (Problema central):</b> Fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura de salud, orientada al mejoramiento de la calidad de vida en las II.EE. de la Región Arequipa, con la participación de la comunidad educativa.	<b>IMPACTOS:</b> La calidad de vida de los estudiantes de las II.EE. de la Región Arequipa mejora, ya que la comunidad educativa maneja información y practica una adecuada cultura de buenas prácticas alimenticias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informes de monitoreo, seguimiento, evaluación y supervisión ejecutadas por las Gerencias de Salud y Educación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitudes de resistencia de algunos miembros de la comunidad educativa.</li> <li>• Poco compromiso por parte del personal operativo del sector salud encargado de la fiscalización y seguimiento.</li> </ul>
<b>RESULTADOS (Objetivos Específicos en base a los factores causales vulnerables):</b> 1) Elaboración y/o validación de Diagnóstico Situacional y establecimiento de línea base de la alimentación de los estudiantes de las instituciones educativas de la Región Arequipa, a efecto de contar con información que permita realizar un monitoreo adecuado.	<b>EFECTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Región Arequipa cuenta con la línea base sobre la relación de los Estilos de Vida con la Situación Alimentaria y Nutricional de los estudiantes de la EBR.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejemplar en archivo del Plan de Investigación.</li> <li>• Informe final de la Facultad de Nutrición de la UNSA sobre investigación realizada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recojo de información objetiva en el trabajo de campo.</li> </ul>
2) Lograr progresivamente la venta de alimentos saludables	<b>EFECTOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por lo menos el 90% de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informes ejecutivo de las</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poca disposición de recursos logísticos y</li> </ul>

<p>recomendados por el Ministerio de Salud, en los kioscos, comedores y cafeterías de las Instituciones educativas públicas y privadas de la Región Arequipa.</p>	<p>Comunidad Educativa de las II.EE. de la Región Arequipa sensibilizada sobre la importancia de la venta y consumo de alimentos saludables recomendados por el MINSA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por lo menos el 95% de las II.EE. de EBR de la Región Arequipa cuentan con (10) ejemplares de la Guía de Lonchera Escolar Saludable.</li> <li>• Por lo menos el 95% de las II.EE. de EBR de la Región Arequipa cuentan con (10) ejemplares de la Guía de Buenas Prácticas Alimentarias.</li> <li>• Por lo menos el 90% de las II.EE.</li> </ul>	<p>Gerencias de Salud y Educación sobre la Primera Campaña “Nuestra Guía de Buenas Prácticas Alimenticias”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informes ejecutivo de las Gerencias de Salud y Educación sobre la Segunda Campaña “Conozcamos el valor nutritivo de nuestros alimentos regionales”</li> <li>• Informes ejecutivo de las Gerencias de Salud y educación sobre la semana Regional de la alimentación escolar.</li> <li>• Informe de las UGEL de la entrega de los (10) ejemplares a cada II.EE de la Guía de Lonchera Escolar Saludable</li> <li>• Informe de las UGEL de la entrega de los (10) ejemplares a cada II.EE de la Guía de Buenas Prácticas Alimentarias.</li> <li>• Informe consolidado del</li> </ul>	<p>económicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actitudes de resistencia de algunos miembros de la comunidad educativa.</li> <li>• Amplia participación de la comunidad educativa.</li> <li>• Demora en la entrega de material elaborado.</li> <li>• Actitudes de indiferencia y resistencia de personal directivo y docente.</li> </ul>
---	---	--	--

	<p>de EBR de la Región Arequipa socializan e implementan la Guía de Lonchera Escolar Saludable y de la Guía Técnica de Buenas Prácticas Alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por lo menos el 90% de las II.EE. de EBR de la Región Arequipa ejecutan sesiones de aprendizaje en alimentación y Nutrición.</li> </ul>	<p>reporte de los directores de las II.EE. sobre la socialización e implementación de la Guía de Lonchera Escolar Saludable y de la Guía Técnica de Buenas Prácticas Alimentarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe consolidado del reporte de los directores de las II.EE. sobre las acciones de monitoreo y supervisión</li> </ul>	
<p>3) Lograr progresivamente que los estudiantes de las instituciones educativas de la Región Arequipa lleven desde sus hogares loncheras con alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Por lo menos el 90% de padres de familia ha tomado conocimiento y/o ha sido sensibilizado con el contenido de la Guía de Lonchera Escolar Saludable y de la Guía Técnica de Buenas Prácticas Alimentarias</li> <li>▪ Por lo menos el 70% de los estudiantes llevan alimentos saludables a la escuela desde su hogar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informe consolidado por las UGELS de las Direcciones de las II.EE de EBR, respecto de la comunicación y/o sensibilización a los padres de familia.</li> <li>▪ Toma de muestra aleatoria a estudiantes</li> <li>▪ Informe consolidado por las UGELS respecto de muestras aleatorias realizadas a los estudiantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Poca disposición de recursos logísticos y económicos.</li> <li>▪ Actitudes de indiferencia y resistencia de personal directivo y docente.</li> <li>▪ Recojo de información objetiva en el trabajo de campo.</li> </ul>

ACCIONES (Actividades principales)	PRODUCTOS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	RIESGOS Y SUPUESTOS
1) Investigación respecto la “Relación de los estilos de vida con la situación alimentaria y nutricional de los educandos de la región Arequipa”.	Elaboración y validación del Diagnostico Situacional y línea base de la alimentación de los estudiantes de EBR de las II.EE. en la Región Arequipa.	Informe final de la Facultad de Nutrición de la UNSA sobre investigación realizada.	II.EE. colaboran con el recojo de información diagnóstica.
2) Elaboración de una Guía Regional de Buenas Prácticas de Alimentación Escolar Saludable y de la Guía de Lonchera Escolar Saludable: FASE I: Diseño de propuesta, FASE II: Validación, FASE III: Impresión final.	Documento final validado de la Guía Regional de Buenas Prácticas de Alimentación Escolar Saludable y de la Guía de Lonchera Escolar Saludable.	Archivo documentario de la GREA, UGEL e II.EE.	Limitaciones en el contenido de guía debido a la diferencia de productos disponibles en las ecoregiones.
3) Distribución y difusión de la Guía Regional de Buenas Prácticas de Alimentación Escolar Saludable y de la Guía de Lonchera Escolar Saludable al 100% de las II.EE. de EBR de la Región Arequipa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Por lo menos el 95% de las II.EE. de EBR de la Región Arequipa cuentan con (10) Guía Regional de Buenas Prácticas de Alimentación Escolar Saludable y de la Guía de Lonchera Escolar Saludable.</li>   <li>▪ Por lo menos el 90% de padres de familia ha tomado conocimiento y/o ha sido sensibilizado con el contenido de la Guía de Lonchera Escolar Saludable y de la Guía Técnica de Buenas Prácticas Alimentarias</li> </ul>	Archivo documentario de la GREA, UGEL e II.EE. Registro de ingreso de documentos de la Biblioteca de las II.EE.	La dispersión geográfica y limitaciones de acceso a II.EE. rurales demoran la entrega de las guías.
4) Conformación de Grupo Técnico	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Actores educativos capacitados y</li> </ul>	Informe del grupo técnico que	La dispersión geográfica y limitaciones de

<p>para ejecución de acciones de capacitación, sensibilización, control y vigilancia, tendientes a promover la venta de alimentos saludables en las II.EE. de EBR de la Región Arequipa.</p>	<p>sensibilizados sobre la importancia de la venta y consumo de alimentos saludables en los quioscos de las II.EE. de EBR de la Región Arequipa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ejecución de visitas inopinadas a una muestra de II.EE. para la vigilancia y control de las acciones propuestas para la promoción de la venta y consumo de alimentos saludables en las II.EE. de EBR de la Región Arequipa.</li> </ul>	<p>ejecuto las acciones de capacitación y sensibilización.</p> <p>Informe del grupo técnico que ejecuto las visitas de vigilancia y control.</p>	<p>acceso a II.EE. rurales dificultan la ejecución de las acciones programadas.</p>
<p>5) Monitoreo de la implementación de la Guía Regional de Buenas Prácticas de Alimentación Escolar Saludable.</p>	<p>Plan de Monitoreo intersectorial Gerencia Regional de Salud y Gerencia Regional de Educación.</p>	<p>Archivo documentario de la GRES y de la GREA.</p>	<p>Poca disposición de tiempo del personal responsable.</p>
<p>6) Elaboración de la Normatividad para una alimentación y nutrición escolar saludable aprobada y difundida</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Directiva Sanitaria Regional <b>N° 001 -2013</b> para promover el consumo de alimentos saludables en quioscos y loncheras escolares en la región Arequipa.</li> <li>▪ 85 % de II.EE. de EBR de la Región Arequipa implementan los quioscos escolares saludables.</li> </ul>	<p>Archivo documentario de la GRES y de la GREA.</p> <p>Informe consolidado de las UGEL sobre implementación de la directiva.</p>	<p>La dispersión geográfica y limitaciones de acceso a II.EE. rurales demoran la entrega de la directiva y las acciones control y vigilancia de cumplimiento de la norma.</p>
<p>7) Implementación curricular de conocimientos sobre buenas prácticas alimenticias.</p>	<p>Matriz de capacidades priorizadas para impulsar el conocimiento sobre alimentación y prácticas saludables que generen hábitos</p>	<p>Informe consolidado de las UGEL sobre el nivel de logro de las capacidades de Matriz</p>	<p>Comunidad docente de las II.EE. de EBR implementan y desarrollan la matriz de capacidades priorizadas.</p>



	y cambios.	de capacidades priorizadas.	
8) Inspecciones sanitarias a quioscos escolares.	70 % Autoridades y concesionarios de los quioscos escolares cumplen con la normatividad para una alimentación y nutrición escolar saludable.	Informe consolidado del personal responsable del MINSA que realizó las inspecciones.	Ciertas actitudes de indiferencia y resistencia al cumplimiento de la norma.
9) Campaña "Conozcamos el valor nutritivo de nuestros alimentos regionales"	% Actores educativos sensibilizados sobre el valor nutritivo de nuestros alimentos regionales.	Informe consolidado de las UGEL sobre la ejecución de la Semana Regional de la alimentación.	Directores y comunidad docente participan en la ejecución de la campaña.
10) Semana Regional de la Alimentación Escolar.	% Actores educativos sensibilizados sobre la importancia del consumo de alimentos saludables.	Informe consolidado de las UGEL sobre la ejecución de la Semana Regional de la alimentación.	UGEL gestionan recursos para facilitar la participación de las II.EE.
11) Exposición Regional Escolar de Experiencias Exitosas.	% II.EE. participan en la exposición de experiencias exitosas respecto la aplicación de la Guía Regional de Buenas Prácticas de Alimentación Escolar Saludable.	Informe consolidado de las UGEL sobre el porcentaje de II.EE. participantes de la exposición regional.	UGEL gestionan recursos para facilitar la participación de las II.EE. en la exposición.
12) Monitoreo, supervisión y evaluación de la normatividad para una alimentación y nutrición escolar saludable.	Concesionarios de los quioscos escolares inician el cambio paulatino para la oferta de alimentos saludables y en las prácticas de manipulación de los mismos.	Informe consolidado del personal responsable del MINSA y de la GREA /UGEL, que realizó acciones de monitoreo, supervisión y evaluación	Comunidad educativa se compromete con el cambio.

## **ESTRATEGIAS REGIONALES PARA EL LOGRO DE OBJETIVOS PLANTEADOS EN LA ORDENANZA REGIONAL N° 211-AREQUIPA SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA REGIÓN AREQUIPA**

### **I. INTRODUCCIÓN**

La mejora de la calidad de vida y de la salud de la población durante todo su ciclo de vida, es un objetivo prioritario del Estado, para lo cual es necesario planificar e implementar acciones de promoción de la salud y prevención de las enfermedades.

En ese sentido, el sector salud, bajo los enfoques de derechos, género e interculturalidad desarrolla intervenciones con énfasis en los grupos poblacionales de mayor riesgo, entre ellos los niños/as, y adolescentes. Las acciones dirigidas a la población infanto - adolescente son ejecutadas desde un modelo de atención integral de salud en respuesta a los riesgos y daños de frecuente presentación debido a la influencia negativa de los determinantes sociales de la salud que conllevan mayor demanda de atención en los servicios sanitarios.

Las infecciones respiratorias agudas, enfermedades diarreicas, desnutrición crónica y anemia nutricional, son las patologías que afectan en mayor grado a la niñez, siendo más prevalentes en las áreas geográficas de menor desarrollo como las provincias alto andinas (La Unión, Caylloma, Condesuyos y Caravelí). Dada la concentración poblacional en las zonas urbanas, además de las enfermedades infecciosas antes señaladas en los últimos años se advierte una tendencia creciente al sobrepeso y obesidad en adolescentes, producto de hábitos alimentarios con ingesta de alimentos hipercalóricos y del sedentarismo, por lo que a partir de estas características desde la Gerencia Regional de Salud se ejecutan acciones enmarcadas en las orientaciones de promoción de la salud y de las estrategias sanitarias nacionales, las que deben ser coordinadas con el sector educación a través de la Gerencia Regional de Educación.

En lo que respecta a la Promoción de la Salud se desarrolla el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible, cuyo objetivo es "Contribuir al desarrollo humano integral de los estudiantes y de la comunidad educativa mediante el fortalecimiento de acciones de promoción de la salud en las Instituciones Educativas", teniendo entre sus líneas de acción la promoción de comportamientos saludables en la alimentación, principalmente, mediante la creación de entornos saludables que incluyen entre otros, la promoción del consumo de agua limpia y segura; la implementación de quioscos escolares saludables; refrigerios, desayunos y almuerzos saludables; entre otros.

De igual forma, desde la **Estrategia de Alimentación y Nutrición Saludable**, cuyo objetivo general es mejorar el estado nutricional de la población peruana a través de acciones integradas de salud y nutrición, se planifica y coordina con las intervenciones contempladas en la Etapa Niña/niño Adolescente, el crecimiento y desarrollo de los grupos poblacionales más vulnerables, mediante la suplementación férrica, yodación y control de la sal de consumo y otras estrategias bajo el enfoque de integralidad en la atención de salud.

El campo de la **Salud Ambiental** tampoco es descuidado porque a nivel operativo se realizan tareas que disponen el cumplimiento de los establecimientos de salud del primer nivel de atención (que está cercano a los niños, niñas y adolescentes) en lo referente a los servicios básicos sanitarios (agua, desagüe, eliminación de desechos, excretas, etc.) y mediante las visitas del personal técnico ambiental a las instituciones educativas, con la regularidad que el caso impone, para la evaluación sanitaria de quioscos escolares, resultado del cual existe una sistematización que año a año se comparte a través de los medios de comunicación masiva y permiten modificaciones del estado de las instituciones educativas en torno a sus quioscos (**Anexo 4:** Ficha de Evaluación Sanitaria de Quioscos Escolares).

No obstante, los esfuerzos que se vienen realizando, las estadísticas nacionales establecen que uno de cada cinco niños entre cinco y nueve años de edad tiene sobrepeso u obesidad, lo que genera: ((a)) mayor riesgo de padecer problemas óseos y de las articulaciones; ((b)) problemas sociales y psicológicos, tales como estigmatización y baja autoestima; ((c)) mayor probabilidad de tener sobrepeso o ser obesos cuando sean adultos; ((d)) riesgo de enfermedades cardíacas, tales como colesterol alto o hipertensión, entre otras.

Asimismo en el plano estadístico, conforme a las proyecciones del Instituto Nacional de Estadística e Informática, la Región Arequipa, presenta los siguientes datos relevantes: ((a)) una población proyectada al año 2012 de 1'245,251 habitantes de los cuales 317,515 corresponden a niños y adolescentes entre los 0 y 14 años, mientras que 239,008 corresponden a niños y adolescentes entre los 6 y 16 años (edad escolar); ((b)) una tasa de mortalidad infantil del 17.3 con mayor incidencia en las provincias de La Unión, Castilla, Caylloma y Condesuyos; ((c)) la tasa de asistencia neta escolar, correspondiente a los años 2010 y 2011 es de 95.7 para niños entre 6 y 11 años, y de 94.9 de 12 a 16 años; ((d)) el indicador de desnutrición crónica infantil en niños menores de cinco años en el año 2010, es de 8.2; ((e)) niños y niñas con anemia, en el año 2010, leve 15.9; moderada 13.2; severa 0.4. Dicha información guarda relación con la práctica de malos hábitos alimenticios que como se aprecia constituye un porcentaje considerable de niños y niñas en nuestra Región.

En ese sentido, es necesario que el Gobierno Regional Arequipa potencie el trabajo que debe desarrollar tanto la Gerencia Regional de Educación como la Gerencia Regional de Salud en todos sus niveles (político, táctico y operativo) que permita reducir la malnutrición, tanto por déficit como por exceso, prioritariamente en la población menor de 18 años (niños/as y adolescentes), sin soslayar aquellas intervenciones que también deben estar orientadas a la familia y a los centros educativos, donde los estudiantes transcurren la mayor parte de los días de la etapa escolar básica (inicial, básica y secundaria).

## **II. ANTECEDENTES**

Atendiendo, a las consideraciones señaladas en la introducción del presente documento, y con la finalidad de coadyuvar a la reversión de la problemática en materia de alimentación de niños y adolescentes, el Estado, tanto a nivel nacional como regional, ha dictado normas que contribuyen a dicho propósito, tales como:

- Con Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA el Ministerio de Salud a propuesta de la Dirección General de Promoción de la Salud aprobó la Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las

Instituciones Educativas, en materia de cereales, frutas, vegetales y tubérculos, líquidos, lácteos y derivados, y alimentos preparados. Asimismo dicha norma contiene indicaciones referidas a buenas prácticas de manipulación, limpieza, desinfección y refrigeración a fin de asegurar la calidad sanitaria de los productos a expender.

- En el ámbito regional, mediante Ordenanza Regional N° 150-AREQUIPA (modificada mediante Ordenanza Regional N° 180-AREQUIPA), se declaró de prioridad, interés y de necesidad pública regional la mejora del estado Nutricional de la Población de la Región Arequipa, constituyendo para tal efecto un Comité Regional de Seguridad Alimentaria Nutricional, el que dentro de sus objetivos, tiene los siguientes: ((i)) asegurar el acceso a alimentos y a una adecuada nutrición; ((ii)) capacitar y educar a la población en temas de nutrición, salud, higiene y vigilancia nutricional, para lograr una alimentación adecuada; y, ((iii)) incorporar contenidos de educación nutricional en los programas educativos.
- Asimismo mediante Ordenanza Regional N° 211-AREQUIPA, vigente desde el 22 de Marzo del 2013, se declaró como prioridad regional la promoción e implementación de la alimentación saludable de los niños y adolescentes en edad escolar, a través de estrategias en el ámbito de las instituciones educativas y hogares de la Región Arequipa; con la finalidad de mejorar su estado nutricional y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional. La referida norma regional encargó a la Gerencia Regional de Salud y a la Gerencia Regional de Educación, para que en un plazo máximo de treinta (30) días hábiles desde la vigencia de la norma, presenten ante el Consejo Regional estrategias de carácter regional, tendientes a lograr los siguientes objetivos: **(1)** Implementar las recomendaciones contenidas en la Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, en lo referente a: (a) lograr progresivamente la venta de alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud, en los quioscos, comedores y cafeterías de las instituciones educativas públicas y privadas de la Región Arequipa; (b) lograr el cumplimiento de las indicaciones referidas a buenas prácticas de manipulación, limpieza, desinfección y refrigeración a fin de asegurar la calidad sanitaria de los productos a expender en las instituciones educativas públicas y privadas de la Región Arequipa; y, **(2)** Sensibilizar a la comunidad educativa (directores, profesores, alumnos y padres de familia en general) sobre la importancia del consumo de alimentos saludables en las instituciones educativas y los hogares de los estudiantes; siendo que para tal efecto se establecieron cuatro medidas y/o acciones específicas, referidas a: (a) Elaboración de una Guía de Buenas Prácticas Alimenticias en las Instituciones Educativas y Hogares de la Región Arequipa, tendiente a ser difundido en la comunidad educativa y padres de familia, en forma física y a través de las páginas webs del Gobierno Regional y sus dependencias competentes; (b) Conformación de un grupo técnico para que cumpla labores de capacitación, sensibilización, control y vigilancia, tendientes a promover la venta de alimentos saludables en las instituciones educativas; (c) Elaboración del diagnóstico situacional y establecimiento de línea base de la alimentación de los estudiantes de las instituciones educativas en la Región Arequipa, a efecto de contar con información que permita realizar un monitoreo adecuado; y (d) Conformación de Consejos Escolares de la Salud, que coadyuven a la implementación de estrategias para una alimentación saludable.
- Posteriormente mediante Ley N° 30021 / Ley de Promoción de alimentación saludable para niñas, niños y adolescentes, se establecen entre otros aspectos los siguientes: ((a)) El Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud difunden y promocionan a nivel nacional, en los medios de comunicación masiva, las ventajas de la alimentación saludable y el consumo de alimentos naturales con alto

contenido nutricional; ((b)) Las instituciones de educación básica regular pública y privada en todos sus niveles y en todo el territorio nacional, promueven los “quioscos y comedores escolares saludables”, conforme a las normas que, para este efecto, dicta el Ministerio de Educación, en coordinación con el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura, los gobiernos locales y los gobiernos regionales; ((c)) Los quioscos y los comedores escolares **brindan exclusivamente** alimentos y bebidas saludables conforme a los estándares que establece el Ministerio de Salud, a través de un listado de alimentos adecuados para cada edad, basado en el reglamento; ((d)) Los establecimientos de salud públicos y privados promueven “quioscos y comedores saludables”; ((e)) La autoridad encargada de fiscalizar el cumplimiento de las normas de promoción de la educación en alimentación saludable, ambientes escolares libres de alimentos no saludables y la promoción del deporte y de la actividad física en los centros educativos en el país es el Ministerio de Educación, los gobiernos regionales y las Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL) en sus respectivas jurisdicciones. El Ministerio de Educación emite las normas específicas para el cumplimiento de la fiscalización a cargo de los órganos regionalizados, con la participación de los gobiernos locales.

### **III. DETERMINACIÓN DE ESTRATEGIAS REGIONALES**

En cumplimiento de la Ordenanza Regional N° 211-AREQUIPA, la Gerencia Regional de Salud y la Gerencia Regional de Educación han llevado a cabo diversas reuniones de trabajo con representantes de los demás agentes involucrados como son: la Gerencia Regional de Agricultura, APAFAS, Municipios Escolares, y Colegio de Nutricionistas de Arequipa, en mérito a las cuales se han establecido estrategias regionales para alcanzar los objetivos planteados en la referida norma regional. Dichas estrategias se han realizado sobre la base de las cuatro medidas y/o acciones específicas establecidas, conforme al siguiente detalle:

#### **3.1. Elaboración de Diagnóstico Situacional y establecimiento de línea base de la alimentación de los estudiantes de las instituciones educativas de la Región Arequipa, a efecto de contar con información que permita realizar un monitoreo adecuado**

En coordinación con la Escuela Profesional de Nutrición de la Universidad Nacional de San Agustín, como **primera Estrategia Regional** se tiene previsto elaborar el Plan de Investigación denominado: “ Relación de los Estilos de Vida con la Situación Alimentaria y Nutricional de los educandos de la Región Arequipa”. La ejecución de la investigación estaría a cargo de la Gerencia Regional de Salud, la Gerencia Regional de Educación y la Escuela de Nutrición antes mencionada; conforme al detalle del **Anexo 2** del presente documento.

#### **3.2. Elaboración de una Guía de Buenas Prácticas Alimenticias en las Instituciones Educativas y Hogares de la Región Arequipa, tendiente a ser difundido en la comunidad educativa y padres de familia, en forma física y a través de las páginas webs del Gobierno Regional y sus dependencias competentes.**

##### **3.2.1. Introducción**

A nivel nacional no existen Guías de Alimentación, que por definición son un instrumento educativo que adapta los conocimientos científicos sobre requerimientos nutricionales y composición de alimentos en una herramienta práctica que facilita a la población la selección de una dieta saludable. La presentación de las guías alimentarias debe ser sencilla y comprensible, considerando que están dirigidas a personas sin conocimientos científicos de alimentación y nutrición. En ese sentido, las Guías deben establecer de manera didáctica una relación de alimentos saludables, en las que se precise los efectos positivos de su consumo, así como los efectos negativos por su falta de consumo, o por la ingesta de los productos denominados "chatarra"; así como recomendaciones para su preparación y conservación.

El Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) como órgano desconcentrado del Ministerio de Salud desarrolla programas encaminados a formular guías nacionales, no obstante ello considerando la importancia de asegurar la adecuada alimentación de la población, principalmente escolar, paralelamente a ello ha priorizado la ejecución de acciones de capacitación dirigidas al personal de salud para que por efecto cascada transmitan en el nivel operativo (desde los establecimientos de salud) contenidos que promuevan una alimentación saludable en la población escolar. Asimismo, el CENAN ha priorizado intervenciones que aborden la temática de los refrigerios escolares basados en el modelo de quioscos escolares y loncheras escolares, de aplicación nacional, que ameritan ser de aplicación a nivel regional considerando la disponibilidad de alimentos y las prácticas de alimentación de cada región.

Bajo ese contexto, a propuesta de la Gerencia Regional de Salud, se ha considerado como estrategia regional: la ejecución del **Programa denominado "Promoción de Prácticas de Alimentación Escolar Saludable"**, que orienta su accionar a la elaboración de refrigerios escolares para los escolares del nivel inicial, primario y secundario de la Región Arequipa, y sobre ello la formulación de Guías de Alimentación Regional.

### **3.2.2. Programa de Promoción de Prácticas de Alimentación Escolar Saludable para la Región Arequipa**

#### **3.2.2.1. Conceptualización**

Se constituye en una propuesta a desarrollar desde la Gerencia Regional de Salud Arequipa en estrecha coordinación con la Gerencia Regional de Educación, comprometiendo la participación de instituciones aliadas de índole académico, colegios profesionales, instancias municipales, empresa privada, alumnos, padres de familia, entre otros; y se sustenta en el Programa de Promoción de Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible y en los objetivos de la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición que tienen entre sus objetivos específicos los siguientes: ((a)) Promover el desarrollo de comportamientos saludables de alimentación y nutrición en la atención integral de la salud, con la participación de instituciones públicas, privadas, organizaciones de base y comunidad en general; ((b)) Desarrollar la normatividad en alimentación y nutrición de acuerdo al modelo de atención integral de salud para proteger el estado nutricional de la población; ((c)) Fortalecer las competencias en alimentación y nutrición del potencial humano del sector salud, educación, gobiernos locales y agentes comunitarios de salud, según el modelo de atención integral de salud; ((d)) Contribuir con el fortalecimiento de la gestión de los

Programas de Complementación Alimentaria dirigidos a los grupos vulnerables en riesgo nutricional de las poblaciones de extrema pobreza; ((e)) Monitorear y evaluar las intervenciones desarrollados en alimentación y nutrición en el contexto del modelo atención integral de salud; ((f)) Proponer y desarrollar investigaciones en alimentación y nutrición según etapas de vida, a nivel local, regional y nacional, en función de las prioridades nutricionales; ((g)) Generar y fortalecer los espacios de concertación y de articulación intra, inter y multi institucional para la atención de los problemas prioritarios.

Se orienta en una Primera Etapa a la elaboración de refrigerios escolares a nivel inicial, primario y secundario, y en una Segunda Etapa la elaboración de la Guía de Buenas Prácticas Alimenticias.

### 3.2.2.2. Asesoramiento

El Programa de Promoción de Prácticas de Alimentación Escolar Saludable (**Anexo 1**) será asesorado por el CENAN, institución que asumirá la inducción al proceso de elaboración de los refrigerios escolares regionales y proporcionará la capacitación requerida.

Asimismo contará con la participación del Colegio Profesional de Nutricionistas – sede Arequipa.

### 3.2.2.3. Metodologías de implementación de refrigerios escolares y guías en las instituciones educativas

La “Guía de Buenas Prácticas Alimenticias en Instituciones Educativas y Hogares”, constituye un documento que brinda criterios generales que unifican y dan congruencia a la orientación alimentaria dirigida a brindar a estudiantes y padres de familia, opciones prácticas con respaldo científico para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades, así como elementos para brindar información científica, homogénea y consistente que coadyuve a promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación.

El tratamiento metodológico de la Guía estaría comprendido en el marco de la normatividad vigente y se estaría desarrollando a través de la capacitación, actividades de difusión y tratamiento curricular, conforme al siguiente detalle:

#### a) **Capacitación:**

La capacitación está centrada en el manejo de la información y la aplicación pedagógica de la Guía dirigida a:

<b>Población destinataria</b>	<b>Participantes</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Personal Directivo	150 seleccionados de las 10 UGEL (15 por UGEL)	S/. 150.00	S/. 22 500.00
Estudiantes	150 seleccionados de los Municipios Escolares	S/. 150.00	S/. 22 500.00
Padres de Familia	150 seleccionados de las APAFAs	S/. 150.00	S/. 22 500.00
Concesionarios	150 seleccionados de las	S/. 150.00	S/. 22 500.00

de Quioscos	10 UGEL		
<b>Total</b>	600 participantes en una capacitación de 20 horas		S/. 90 000.00

**b) Actividades de Difusión:**

Actividades	Descripción	Costo
<b>Campañas Escolares</b>	<p><b>Primera Campaña</b>  <b>“Nuestra Guía de Buenas Prácticas Alimenticias”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Presentación y Lanzamiento de la Guía en Conferencia de Prensa Regional, Spot radiales y televisivos, Gigantografías, Entrevistas, Banner</li> <li>➤ Difusión por los medios de comunicación social, en las 10 UGEL</li> <li>➤ Programas radiales con participación de estudiantes y padres de familia</li> </ul>	<p>S/. 10 000.00</p> <p>A cargo de las UGEL e Instituciones Educativas</p>
	<p><b>Segunda Campaña</b>  <b>“Conozcamos el valor nutritivo de nuestros alimentos regionales”</b></p> <p>En las instituciones educativas los días jueves se expondrán alimentos locales y regionales, su valor nutritivo e importancia alimenticia (con una duración de 10 min)</p>	<p>A cargo de Profesores, estudiantes y padres de familia</p>
<b>Semana Regional de la Alimentación Escolar</b>	<p><b>Segunda Semana del mes de setiembre (Optativo)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se desarrollan Actividades en las Instituciones Educativas referidas al consumo de alimentos saludables.</li> <li>➤ Actividad Central con participación de Autoridades, Comisiones e Instituciones involucradas en el tema Premiación a instituciones educativas</li> </ul>	<p>A cargo de las UGEL e Instituciones Educativas</p> <p>S/. 15 000.00</p>
<b>Exposición Regional Escolar de Experiencias Exitosas</b>	<p>Evento de exposición pública en stands acondicionados para que los estudiantes y padres de familia expongan las experiencias exitosas logradas en la aplicación de la Guía. Se desarrollará en dos Etapas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A nivel de UGEL, en cada provincia. Se califican dos experiencias exitosas por cada</li> </ul>	<p>S/. 30 000.00</p>



	UGEL para que participen en la Etapa Regional. ➤ A nivel Regional	
--	--	--

**c) Implementación curricular de conocimientos sobre buenas prácticas alimenticias.**

Se promoverá una educación que oriente a los estudiantes de los niveles de la Educación Básica, hacia el logro de aprendizajes fundamentales tendientes a proteger la salud y acortar las brechas de exclusión mediante una alimentación saludable, una educación que les permita desarrollar capacidades para ejercer mayor control sobre los determinantes causales de su salud, para lo cual establece entre sus objetivos específicos impulsar el conocimiento sobre alimentación y prácticas saludables que generen hábitos y cambios, y así detener el incremento de la obesidad y las enfermedades crónico-degenerativas; así también que propicie comportamientos y entornos saludables. Por lo que la implementación curricular se definirá de la siguiente manera tomando en cuenta el Diseño Curricular Nacional. Los agregados en conocimientos se realizarán de acuerdo a la Guía:

Nivel		Capacidades
Inicial I Ciclo		Practica hábitos alimentarios para el buen aprovechamiento de los alimentos que ingiere: Se esfuerza por terminar su ración alimenticia, mastica bien, cumple horarios. Se alimenta por sí solo con monitoreo del adulto participando de la hora de la alimentación familiar.
Inicial II Ciclo	3 años	Practica hábitos alimenticios al consumir alimentos en las horas correspondientes, masticando bien antes de ingerirlos
	4 años	Reconoce alimentos nutritivos y no nutritivos
		Demuestra progresivamente hábitos alimenticios
5 años	Demuestra hábitos alimenticios para el aprovechamiento de los alimentos que ingiere	
Primaria	1°	Identifica los alimentos de la localidad
		Consumo de agua segura
	2°	Clasifica los alimentos en grupos, según necesidades
		Investiga las condiciones de higiene que deben reunir los alimentos aptos para el consumo
	3°	Identifica los principales productos alimenticios que produce su localidad y reconoce su valor nutritivo
	4°	Investiga el valor nutritivo de los alimentos utilizados en la dieta alimenticia que consume, y lo relaciona con la pirámide nutricional
Clasifica los alimentos propios de su localidad		
5°	Elabora dietas balanceadas tomando en cuenta las calorías	
6°	Comprueba experimentalmente la presencia de azúcares almidones, proteínas, grasas, vitaminas y minerales en alimentos.	
	Evalúa el consumo responsable y los peligros de los trastornos alimenticios: Obesidad	
Secundaria	1°	Evalúa hábitos alimenticios. Evalúa el consumo responsable y los peligros de los trastornos alimenticios: Obesidad
	2°	Estilos de vida saludables. Evalúa el consumo responsable y los peligros de los trastornos alimenticios: Obesidad

	3°	Investiga los procesos bioquímicos en la alimentación. Evalúa el consumo responsable y los peligros de los trastornos alimenticios: Obesidad
	4°	Seguridad e higiene alimentaria. Evalúa el consumo responsable y los peligros de los trastornos alimenticios: Obesidad
	5°	Evalúa el consumo responsable y los peligros de los trastornos alimenticios: Obesidad

**3.3. Conformación de un Grupo Técnico para que cumpla las labores de capacitación, sensibilización, control y vigilancia, tendientes a promover la venta de alimentos saludables en las instituciones educativas.**

- Mediante Ordenanza Regional N° 150-AREQUIPA, modificada por Ordenanza Regional N° 180-AREQUIPA, se conformó el Comité Regional de Seguridad Alimentaria Nutricional de la Región Arequipa, con representación de la Presidencia Regional, la Gerencia Regional de Salud, Gerencia Regional de Agricultura (sobre la que recae la Secretaría Técnica), Gerencia Regional de Producción, Gerencia Regional de Educación, Área de Gestión Cultural y Social, MINDES en el Departamento de Arequipa, Mesa de Lucha contra la pobreza, Cámara de Comercio e Industria de Arequipa y las Municipalidades Provinciales de Arequipa; considerándose dentro de sus funciones: ((i)) Diseñar y elaborar la Política Regional denominada “Estrategia Regional de Seguridad Alimentaria” del Departamento de Arequipa, ((ii)) Monitorear, supervisar y evaluar la ejecución del Estrategia Regional de Seguridad Alimentaria una vez se encuentre aprobada; ((iii)) Promover y/o ejecutar, según corresponda, acciones y/o gestiones tendientes a lograr la implementación, desarrollo y financiamiento de la Estrategia Regional de Seguridad Alimentaria.
- Asimismo, dicho Comité Regional tiene dentro de sus objetivos: ((i)) asegurar el acceso de alimentos y una adecuada nutrición, especialmente a los niños menores de cinco años y lactantes, mujeres gestantes y niños en etapa escolar, pobres, pobres extremos y vulnerables, así como familias en situación de pobreza o riesgo, promoviendo una amplia participación, vigilancia y autogestión de la sociedad civil organizada y de las familias beneficiarias; ((ii)) capacitar y educar a la población en temas de nutrición, salud, higiene, vigilancia nutricional y derechos ciudadanos, para lograr una alimentación adecuada; ((iii)) incorporar contenidos de educación nutricional en los programas educativos; ((iv)) recuperar y valorar los saludables saberes y hábitos nutricionales originales; ((v)) difundir las virtudes nutricionales de los derivados agro-industriales en los cultivos locales; y ((vi)) promover la participación activa de las personas y grupos sociales superando prácticas de asistencialismo y paternalismo.
- En esa medida es el Comité Regional de Seguridad Alimentaria Nutricional Regional, el llamado a conducir labores de capacitación, sensibilización, control y vigilancia tendientes a promover la venta de alimentos saludables en las instituciones educativas; ello a través de un Sub – comité conformado por aquellas dependencias relacionadas a la materia y en la que además se incorporen otros agentes específicos, ello en concordancia con la Única Disposición Complementaria Final de la citada norma modificatoria, que establece la posibilidad de inclusión de nuevos miembros conformantes.
- Consecuentemente, para no duplicar esfuerzos ni funciones, se establece como Estrategia Regional: la conformación de este Sub Comité debe ser aprobada por el

Comité Regional de Seguridad Alimentaria Nutricional, debiendo considerar a representantes de las siguientes instancias:

- ❖ Gerencia Regional de Salud y Gerencia Regional de Educación (quienes asumirán la responsabilidad del Comité)
  - ❖ Gerencia Regional de Agricultura
  - ❖ Municipalidades Provinciales de la Región Arequipa
  - ❖ APAFAS
  - ❖ Escolares ( a través de las Fiscalías Ambientales, Brigadas Ambientales)
  - ❖ Comités de Educación en Salud
  - ❖ Colegio de Psicólogos
  - ❖ Colegio de Nutricionistas
  - ❖ Otros que se considere pertinentes
- El referido Sub – Comité deberá realizar su Plan de Trabajo y Reglamento Interno, considerando la **Guía de Buenas Prácticas Alimenticias en las Instituciones Educativas y Hogares de la Región Arequipa**, así como la Metodología de Implementación aprobadas en la Estrategia Regional desarrollada en el punto 3.1., conforme al siguiente cronograma:

Actividad	Plazo	Responsable
Conformación del Sub Comité	20 días hábiles desde la vigencia de la norma regional que aprueba estrategias	Comité Regional de Seguridad Alimentaria Nutricional (convoca Secretario Técnico)
Instalación del Sub Comité	10 días hábiles desde su conformación	Gerencia Regional de Educación y Gerencia Regional de Salud (coordinar)
Elaboración de Reglamento Interno	15 días hábiles desde su instalación	Sub Comité
Aprobación del Reglamento Interno	10 días hábiles desde su elaboración	Comité Regional de Seguridad Alimentaria Nutricional (con conocimiento del Consejo Regional de Arequipa)
Elaboración de Plan de Trabajo	15 días hábiles desde la elaboración del Reglamento Interno	Sub Comité
Aprobación de Plan de Trabajo	10 días hábiles desde su elaboración	Comité Regional de Seguridad Alimentaria Nutricional (con conocimiento del Consejo Regional de Arequipa)
Implementación del Plan de Trabajo	Según cronograma a aprobar en el respectivo Plan y según la fecha de elaboración de la Guía de Buenas Prácticas Alimenticias	Sub Comité

### **3.4. Conformación de Consejos Escolares de Salud, que coadyuven, a la implementación de estrategias para una alimentación saludable**

En las Instituciones Educativas, de conformidad a la Directiva N° 008-2013-GRA/GREA DGP.CTA, la Comisión de Salud es la encargada de implementar las estrategias para una alimentación saludable:

#### **Organización:**

- Coordina: Profesora de la Institución Educativa  
Integran: Profesoras por Nivel Educativo  
Estudiantes  
Aliados: Padres de Familia  
Instituciones de la Sociedad Civil

#### **Funciones:**

1. Elaborar Plan de Trabajo de las actividades que implementan estrategias en: Alimentación y nutrición saludable, desarrollo de hábitos, prevención de enfermedades y factores de riesgo en la salud.
2. Promover:
  - Desarrollo de hábitos de higiene personal
  - La conservación y mantenimiento de ambientes seguros, limpios y saludables en la IE.
  - El consumo de alimentos seguros: loncheras, quioscos, comedores.
  - Desarrollar acciones de prevención de enfermedades epidemiológicas y plagas: virus, roedores, zancudos, pulgas, moscas, dengue, etc.
  - Desarrollar acciones de prevención de factores de riesgo sexual: ITS-VIH
  - Desarrollar acciones de prevención de factores de riesgo en la salud
3. Difundir información científica referida a temas de salud.
4. Coordinar con las instancias de Salud para su participación en la institución educativa
5. Informar al Comité de Enfoque Ambiental

En ese sentido, es la Gerencia Regional de Educación la encargada de realizar las coordinaciones y seguimiento para la correcta implementación de las estrategias regionales para una alimentación saludable en el ámbito de las instituciones educativas de la Región Arequipa, no siendo necesario la conformación de nuevos Comités Escolares de Salud.

## ANEXO 1

### **PROGRAMA DE PROMOCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE ESCOLAR EN LA REGIÓN AREQUIPA 2013**

#### **I. PRESENTACION**

La desnutrición en la niñez, aun en sus formas moderadas, puede incrementar la probabilidad de morir por un número variado de enfermedades y puede estar asociada con cerca de la mitad de toda la mortalidad infantil. Igualmente, se tienen evidencias suficientes de que la desnutrición fetal y en las etapas tempranas de la vida del niño, conlleva a daños permanentes en el crecimiento del cerebro, que son irrecuperables aun después de una realimentación prolongada. Las consecuencias de desnutrición temprana en los niños persisten en los años de la escuela y en la vida adulta, disminuyendo la productividad y la calidad de vida. Las mujeres con baja talla a causa de la malnutrición, muy probablemente darán a luz niños pequeños, perpetuando de esta manera la malnutrición y enfermedad a lo largo de varias generaciones.

En el país, la prevalencia de desnutrición crónica infantil en menores de 5 años se constituye en uno de los puntos de agenda pendiente que para el 2014, según los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) debe disminuir a niveles por debajo del 15% a nivel nacional y frente a lo cual se vienen impulsando estrategias dirigidas a la población infantil pobre y extremadamente pobre y es eje central para lograr inclusión social. En la región Arequipa si bien la prevalencia de desnutrición crónica en niños menores de 5 años está por debajo de los promedios nacionales, ésta es mayor en las provincias alto andinas de menor desarrollo aunque por la concentración poblacional en las ciudades no se advierte. Definitivamente la desnutrición crónica (talla baja para la edad) es un daño que debe ser reducido debido a las consecuencias funestas que ocasiona en el desarrollo mental futuro de los niños y adolescentes y por ello es uno de los desafíos a enfrentar con justeza también en el ámbito regional.

En cuanto al sobrepeso y la obesidad que son el exceso de grasa o tejido adiposo corporal, generalmente acompañada de incremento de peso, y que se genera cuando el ingreso energético es superior al gasto energético, se asocian con diversas enfermedades, como la hipertensión, la diabetes, enfermedades cardiovasculares, afecciones de la vesícula biliar, entre otras. Es una condición compleja, con dimensiones psicológicas y sociales y que afecta a las personas de todas las edades, de todos los niveles socioeconómicos y de países desarrollados y en vías de desarrollo. La población infantil y en periodo de crecimiento con problemas de sobrepeso y obesidad tendrán disminuido su potencial futuro en la medida que están asociadas a la aparición temprana de dichas enfermedades no transmisibles.

A nivel nacional, el incremento de la prevalencia de sobrepeso en niños de 5 a 9 años es de 15.5% y para los adolescentes de 10 a 19 años es de 12,5% en mujeres y 9,6% en varones, la prevalencia de anemia en adolescentes mujeres de 15 a 19 años es de 19%, el 54% de los escolares consumen por lo menos una vez ó más veces al día bebidas gaseosas.

Según los resultados de la Encuesta Global de Salud Escolar aplicada en el Perú en el año 2010, más del 67.8% de escolares refieren no consumir frutas o verduras todos los días y el 75% de los estudiantes no realizan actividad física durante el día, el 28.6 % de los estudiantes pasaron tres o más horas al día realizando actividades sedentarias (viendo TV, jugando en la PC o en internet).

Por ello es urgente impulsar acciones de Promoción de la Salud para promover el consumo de alimentos nutritivos saludables y combatir los problemas de inseguridad alimentaria y de malnutrición, por déficit o por exceso siendo una alternativa dirigir las intervenciones a la población escolar que siendo cautiva durante el periodo escolar puede modificar estilos de vida negativos de alimentación. Las alternativas de programas dirigidos a la alimentación que reciben los escolares en sus casas con la preparación de las loncheras o refrigerios escolares, y aquellas orientadas a mejorar la calidad de los alimentos que se ofrecen en los quioscos escolares, son intervenciones que deben intensificarse en la mira de contribuir así a reducir la malnutrición de estos grupos poblacionales en el presente y para el futuro.

Los quioscos escolares constituyen un lugar estratégico para el consumo de alimentos sanos para las y los estudiantes de las instituciones educativas; a través de la oferta de alimentos nutricionales saludables, la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad de alimentos y la promoción de los comportamientos saludables en la comunidad educativa y en ellos es posible regular la oferta de alimentos sanos desde las autoridades del sector Educación y de la comunidad educativa por lo que se advierten como pasibles de normar y por ende aportar en las buenas prácticas de alimentación escolar.

El Ministerio de Salud, en el marco de la Reforma del Sector y del proceso interno de modernización orientado a abordar el nuevo perfil epidemiológico de la población y superar las limitaciones del modelo actual de atención y de organización del sector, crea con RM N° 343-2001-SA, la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud. Posteriormente, a través de la nueva Ley del Ministerio de Salud aprobada por el Congreso de la República el 17 de enero de 2002, se crea la Dirección General de Promoción de la Salud (DGPS), incorporando así esta línea estratégica y prioritaria a la estructura funcional del Ministerio (Cap. X Art. 27°).

Entre las funciones que le han sido asignadas se encuentran la formulación de políticas y planes de promoción de la salud concertada con los niveles regionales, así como el diseño de estrategias de implementación de servicios y gestión sanitaria que incorporen el enfoque de promoción de la salud orientada a la generación de estilos de vida y entornos saludables. La alimentación saludable está referida a la alimentación variada que aporta la energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana permitiéndole una mejor calidad de vida en todas las edades.

La Región de Salud de Arequipa por encargo del Gobierno Regional de Arequipa mediante la Ordenanza Regional N° 211- Arequipa, en el marco de la Resolución Ministerial N° 908-2012 y en cumplimiento de sus funciones, en uno de sus ejes temáticos Alimentación y Nutrición Saludable enmarca en la línea de acción de comportamientos saludable para garantizar el desarrollo óptimo de la población escolar.

Nuestra meta es no solo brindar un producto adecuado sino empoderar a la población vulnerable para lograr que los hábitos saludables formen parte de la vida de las nuevas generaciones; llegando así a que este nuevo estilo de vida sea parte habitual de las prácticas saludables de alimentación obteniendo desde ya que disminuyan los índices de prevalencia de sobrepeso y obesidad, con lo cual se reducirán los riesgos en las edades adultas de enfermar con patologías crónicas que pudieron ser prevenibles.

La elaboración de esta propuesta permite fortalecer el accionar de los sectores sociales de la Región Arequipa (Educación, Salud, Agricultura) y de la sociedad civil del ámbito en aras de mejorar la calidad de vida de la comunidad educativa, reconociendo a la salud y la educación los pilares fundamentales de desarrollo de nuestro país.

## **II. BASE LEGAL**

- ❖ Ley de Inocuidad de los Alimentos / Decreto Legislativo N° 1062.
- ❖ Ley General de Salud / Ley N° 26842.
- ❖ Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas / Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- ❖ Ordenanza de salud y salubridad municipal: Ordenanza 082.
- ❖ Ordenanza sobre Sistema metropolitano de Supervisión y Control de Alimentos y bebidas de consumo humano: Ordenanza 550.
- ❖ Ordenanza sobre obligatoriedad de portar Carnet de Salud: Ordenanza 141.
- ❖ Ley Orgánica de Municipalidades / Ley N° 27972
- ❖ Ley Orgánica de Gobiernos Regionales / Ley N° 27867
- ❖ Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y servicios afines
- ❖ Resolución Municipal N° 363-2005/MINSA.
- ❖ Ordenanza N° 1568: Ordenanza que establece el nuevo régimen municipal que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas, alcohol metílico y bebidas adulteradas.
- ❖ Resolución Directoral 01-2012DGPS/MINSA recomendar el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares de las instituciones educativas.
- ❖ Resolución Ministerial N°908-2012/MINSA aprueba lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las instituciones educativas.
- ❖ Ordenanza Regional N°211-Arequipa declara como prioridad regional, la promoción e implementación de la alimentación saludable de los niños y adolescentes en edad escolar, a través de las estrategias en el ámbito de las instituciones educativas y hogares de la Región Arequipa.
- ❖ Ley de Promoción de alimentación saludable para niñas, niños y adolescentes / Ley N° 30021.

## **III. OBJETIVOS DEL PROGRAMA**

### **GENERALES**

- Promover comportamientos saludables en la comunidad educativa con énfasis en alimentación y nutrición saludable.
- Elaborar un diagnóstico de las prácticas de consumo de alimentos saludables por la población escolar de la Región Arequipa

- Elaborar, diseñar y validar un material educativo denominado “Refrigerios Saludables” dirigido a los alumnos de nivel inicial o preescolar, primario y secundario de la región Arequipa.

### **ESPECÍFICOS:**

- Sensibilizar a la comunidad educativa, escolares, profesores y familia sobre la importancia de la alimentación y nutrición saludable.
- Fomentar el desarrollo de hábitos de alimentación saludable
- Elaborar, diseñar y validar un material educativo denominado “Refrigerios Saludables” dirigido a los alumnos de nivel inicial o preescolar, primario y secundario de la región Arequipa.
- Difundir mensajes sobre alimentación y nutrición saludable, a nivel interno y externo del ámbito escolar.
- Mejorar el valor nutricional de los alimentos en los quioscos escolares
- Favorecer las competencias de los conductores de quioscos escolares en la elaboración de alimentos saludables y en la aplicación de la normatividad que rige sobre los quioscos escolares saludables.
- Prevenir la aparición de enfermedades crónico-degenerativas, hiperlipidemias, diabetes, hipertensión y, sobre todo, la obesidad.
- Elaborar un listado de propuestas de refrigerios saludables, teniendo en consideración los requerimientos calóricos nutricionales correspondientes a cada grupo escolar establecido (nivel inicial o preescolar, primario y secundario), costos, entre otros aspectos.
- Desarrollar y validar la factibilidad y aceptabilidad de las propuestas de “Refrigerios Escolares Saludables”, con la participación de los responsables de la preparación del refrigerio escolar y de los alumnos en instituciones educativas públicas.
- Diseñar y validar la propuesta final del material educativo “Refrigerios Escolares Saludables”, con la participación del personal docente y los responsables de la alimentación del escolar en instituciones educativas

### **IV. PÚBLICO OBJETIVO:**

- Escolares
- Docentes de las instituciones educativas.
- Padres de familia
- Representantes de las APAFAs
- Conductores de quioscos escolares

### **V. ESTRATEGIAS**

- a. Desarrollar alianzas intra e intersectoriales, interinstitucionales, para la Promoción de la Salud – alimentación saludable, mediante la articulación de redes sociales de distinto nivel institucional, comunitario o individual.
- b. Asistencia técnica, Sesiones educativas y demostrativas, talleres tendientes a una alimentación saludable
- c. Promover la participación comunitaria, reconociendo y revalorando el rol de los agentes comunitarios y la participación activa de las organizaciones sociales en la promoción de la salud – alimentación saludable.
- d. Fortalecimiento de las competencias de las Redes y Micro redes de Salud que evaluarán a los quioscos escolares de su ámbito.



- e. Fortalecimiento de los Consejos Educativos Institucionales en el tema de la alimentación escolar y sus atribuciones en la gestión educativa que favorezca la salud de la población escolar.

## **VI. TÉRMINOS DE REFERENCIA**

### **a) Lonchera saludable:**

Es un refrigerio que complementa las comidas principales del escolar y no debe ser considerado como reemplazo de una de estas. Una "lonchera saludable", debe incluir alimentos frescos y variados y de los tres grupos pero en poca cantidad. Evitar las golosinas y bocaditos embolsados, así como las gaseosas y tortas. Siempre incluir una fruta y buena cantidad de refresco o agua sola; evitar el uso de mayonesa por la facilidad con que se descompone a temperatura ambiental; mantener siempre limpios los recipientes y utensilios.

### **b) Lugar de expendio o distribución de alimentos – quiosco escolar.**

Quiosco escolar es un espacio o lugar ubicado dentro de una Institución educativa pública en donde se prepara, sirve y promociona alimentos saludables y nutritivos.

Una de las medidas que la institución educativa debe llevar a cabo como estrategia de promoción de hábitos alimentarios más saludables es la transformación del kiosco tradicional en uno más saludable; motivando cambios positivos y fomentando la participación de la comunidad escolar como una vía de desarrollo sostenible a largo plazo. Un kiosco escolar saludable es aquel que ofrece progresivamente un porcentaje cada vez mayor de alimentos de alta calidad nutricional.

### **c) Medidas sanitarias vigentes.**

Todo lugar de expendio o distribución de alimentos (kiosco) deberá contar con una autorización sanitaria y su responsable deberá cumplir con las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo a lo establecido en el reglamento de Funcionamiento Higiénico Sanitario de quioscos Escolares (D.S. N° 026-87-SA).

### **d) Acciones educativas para el consumo de alimentos nutritivos**

Consiste en el desarrollo de sesiones de aprendizaje programados en las Unidades de Aprendizaje y proyectos educativos para el consumo de alimentos nutritivos, realizado por el docente, a fin de implementar de manera progresiva actividades para el desarrollo de buenas prácticas en alimentación y nutrición en la escuela, con la participación de la comunidad educativa y a la vez promover proyectos como: El pequeño chef, refrigerios y loncheras saludables, quioscos saludables, producción de bio huertos escolares, ferias alimentarias con exhibición de productos y alimentos producidos en la zona, jornadas de control de peso y talla de los estudiantes con participación de padres de familia, visitas al mercado o fábricas de producción de alimentos, entre otros.

### **e) La proyección a la comunidad**

Se refiere a la comunidad educativa que logra el compromiso de los miembros de la localidad en acciones que promuevan la implementación de un kiosco escolar y la promoción de alimentación saludable. Para el desarrollo de estas acciones es necesario tener en cuenta la participación (coordinación, financiamiento, organización, etc.) de los representantes del gobierno local y comunal, de las instancias desconcentradas del gobierno central, de las organizaciones sociales de base, de los organismos no gubernamentales, etc.

## **VII. ACTIVIDADES DEL PROGRAMA**

### **7.1. ELABORACIÓN DE UNA GUÍA REGIONAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE**

#### **7.1.1. REFRIGERIOS ESCOLARES**

##### **7.1.1.1. ACTIVIDADES**

- a)** Coordinaciones de la GERESA, Educación, instituciones aliadas
- b)** Asesoría del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN)
- c)** Diseño de la implementación de refrigerios escolares saludables
- d)** Elaborar la propuesta de refrigerios escolares saludables en instituciones educativas de nivel inicial, primario y secundario basado en el modelo de quioscos escolares y loncheras escolares en coordinación con la responsable de la ESANS de la DIRESA, basado en alimentos disponibles en la localidad y acorde a las prácticas alimentarias de la zona.
- e)** Validación de la propuesta diseñada (factibilidad y aceptabilidad): Se realizará la validación de la propuesta diseñada a través de factibilidad dirigido a madres y responsables de la alimentación del escolar y pruebas de aceptabilidad dirigido a escolares. Esta actividad será coordinada previamente con el equipo de Promoción de la Salud de las DIRESAS y de la ESANS en coordinación con las instituciones educativas seleccionadas.
- f)** Ajuste de las recetas finales Revisión de las recetas y ajuste según resultados de la validación
- g)** Implementación con refrigerios escolares saludables Una vez fotografiados se diseñaran los refrigerios y se reproducirá para su distribución en la zona.
- h)** Monitoreo de la implementación Se elaborará previamente un plan de monitoreo de la implementación en coordinación con las autoridades escolares, padres
- i)** Ajuste de las recetas finales Revisión de las recetas y ajuste según resultados de la validación.

##### **7.1.1.2. ASPECTOS TÉCNICO- CIENTIFICOS:**

- a. LONCHERAS/REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES**
  - Presentación y aprobación del plan alimentación saludable – lonchera
  - Asistencia técnica para la implementación de lonchera saludable
  - Beneficios de una lonchera saludable
  - Principios básicos de una lonchera saludable
  - Alimentos que debe tener una lonchera saludable
  - Alimentos que no debe tener una lonchera saludable
  - Programación de loncheras escolares por grupos
  - Validación de loncheras escolares saludables
  - Biohuertos / viveros escolares

##### **7.1.1.3. IMPLEMENTACIÓN DE LONCHERAS/REFRIGERIOS ESCOLARES**

## **FASE 1: DISEÑO DE PROPUESTA**

### **a) DEFINICIÓN DEL PERFIL DE REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES**

Para elaborar el perfil de los refrigerios saludables se deberá seguir los siguientes pasos:

- Revisar el patrón de consumo de alimentos de los escolares según niveles de estudio., basado en encuestas alimentarias de cada zona.
- Revisar los alimentos disponibles, número de ingredientes, tiempo que requiere la preparación, equipo que se requiere, disponibilidad local, etc.
- Analizar las listas de precios de alimentos más económicos y nutritivos disponibles (lista de precios de semáforo del MINAG), entre otros.
- Revisar las necesidades nutricionales calculadas para cada grupo etario y sexo de alumnos por nivel educativo (Energía, Proteína, Grasa y Hierro).

### **b) ELABORACION DE PROPUESTAS DE REFRIGERIOS SALUDABLES**

La elaboración de la propuesta estará a cargo del personal del CENAN, y será revisada por el equipo de desarrollo de recursos humanos y transferencia de tecnologías.

#### **b.1) Selección de alimentos potenciales por cada grupo de alimentos**

Antes de iniciar el proceso del cálculo y posterior elaboración de recetas será necesario seleccionar alimentos específicos y definir la combinación de alimentos para las sesiones de creación de refrigerios saludables. Los criterios para la selección de estos alimentos serán: la disponibilidad, el valor nutritivo, balance nutricional, el uso, la aceptación, el costo, rendimiento de los alimentos y conocer la estacionalidad según temporada. Para ello se visitarán los mercados y otros lugares de venta anotando los alimentos que se observan y preguntando el precio y la temporada en la que están disponibles.

#### **b.2) Cálculo Nutricional de las propuestas de los Refrigerios Saludables**

En esta fase se calcularán los aportes de energía y nutrientes de las propuestas de Refrigerios Saludables para cada nivel educativo (Inicial, Primaria y Secundaria). Estos refrigerios saludables aportarán entre el 10 al 15% de los requerimientos promedio de energía del escolar, siendo para el nivel inicial (3 a 5 años y en ambos sexos) un aporte de 130 a 195 kcal; el nivel primario (6 a 11 años y en ambos sexos) un aporte de 158 a 236 kcal y el nivel secundario (12 a 17 años y en ambos sexos) un aporte de 219 a 328 kcal.

#### **b.3) Elaboración de propuesta de refrigerios escolares**

Luego de concluir la selección de los alimentos potenciales, se elaborará la propuesta de refrigerios escolares saludables identificando combinaciones de los alimentos más apropiados, teniendo en cuenta los patrones y hábitos de alimentación de los escolares de las regiones.

Estas mismas combinaciones se presentarán ante un equipo técnico con conocimientos en prácticas y costumbres alimentarias en las zonas de intervención o consultando con el personal de salud de las regiones vía electrónica.

Entre la información más importante se destacarán los tipos de ingredientes base y las cantidades estimadas para ser utilizadas en la elaboración de los refrigerios; los ingredientes sustitutos de mayor disponibilidad a nivel local así como las técnicas culinarias seguidas para la preparación de los alimentos.

## **FASE 2: VALIDACION DE LAS PROPUESTAS DE REFRIGERIOS SALUDABLES**

### **a) VALIDACIÓN**

El proceso de validación se hará mediante grupos focales, donde se evaluarán los criterios de aceptabilidad y factibilidad de la propuesta de los refrigerios saludables para el escolar de los tres niveles educativos. Para ello se convocará a reuniones (Grupos Focales) con las encargadas de la preparación de los alimentos y luego se aplicará una observación directa del consumo de las preparaciones propuestas por parte de los escolares. Esta fase comprenderá 2 sub fases:

#### **a.1) Fase de validación de la factibilidad para la preparación del refrigerio escolar saludable dirigida a madres o responsables de la preparación.**

El propósito de esta validación es tener la opinión de los participantes sobre la factibilidad en la preparación de cada una de las propuestas de los refrigerios saludables, aclarando dudas o información contradictoria recopilada durante el diagnóstico así como anotando las sugerencias y recomendaciones relevantes. Para ello en cada sesión se identificarán entre ocho (8) y diez (10) madres con características similares, por ejemplo: madres de la misma institución educativa, de la misma localidad, que acostumbren enviar o preparar refrigerios, con condiciones económicas similares, entre otros criterios de inclusión.

#### **a.2) Fase de validación de la aceptabilidad del refrigerio escolar saludable dirigida a escolares del nivel inicial, primaria y secundaria.**

El propósito de esta validación, es evaluar la aceptabilidad del escolar sobre los refrigerios escolares, preparadas por las madres o responsables de la alimentación del escolar. Para ello se hará la selección de panelistas, donde se deberá tener en cuenta los siguientes criterios de inclusión: escolares con edades promedio comprendidas en el estudio (Inicial, Primaria y Secundaria), asegurarse que el escolar haya venido ingiriendo el desayuno en casa, que no presente enfermedades gastrointestinales o respiratorias, que puedan alterar los resultados de las pruebas organolépticas, si fuera el caso asegurarse el día de la prueba que el escolar no haya ingerido previamente el refrigerio escolar que provee la institución educativa, en caso de que haya programa de desayuno escolar, entre otros.

## **b) EDICION DE LOS REFRIGERIOS SALUDABLES DEFINITIVOS**

En esta fase se enlistaran todas las recetas que aprobaron, previo ajuste calórico y nutricional de los refrigerios saludables seleccionados así como la revisión por parte del equipo técnico especialista del área de tecnologías de la DEPRYDAN/CENAN.

## **c) DISEÑO Y FOTOGRAFIADO DE LOS REFRIGERIOS SALUDABLES DEFINITIVOS**

Posteriormente a esto se coordinará con un diseñador y fotógrafo profesional para la realización de la sesión fotográfica de los refrigerios saludables seleccionados.

## **d) MONITOREO DE LA IMPLEMENTACIÓN**

Se elaborará previamente un plan de monitoreo de la implementación en coordinación con las autoridades escolares, padres de familia.

### **7.1.1.4. RECURSOS HUMANOS**

#### **7.1.1.4.1. RESPONSABLES:**

Estará principalmente a cargo del personal técnico especialista del área de tecnologías de la DEPRYDAN/CENAN, requiriéndose además de la participación de un nutricionista de la GERESA para la ejecución de la validación en campo dirigida de los responsables de la preparación del refrigerio escolar saludable y de los alumnos en instituciones educativas públicas.

#### **7.1.1.4.2. PARTICIPANTES:**

- Madres o responsables de la alimentación de escolares de 01 institución educativa de la GERESA Arequipa
- Escolares del nivel inicial, primario y secundario de 02 instituciones educativas de la GERESA Arequipa.
- Autoridades escolares de las UGELES de la jurisdicción de las instituciones educativas seleccionadas.
- Autoridades de salud responsables de la ejecución de Escuelas Saludables en la Región.
- Personal de Salud de la jurisdicción de la institución educativa seleccionada.
- Asociación de Padres de Familia

**7.1.1.5. CRONOGRAMA**

<b>ACTIVIDADES / MES</b>	<b>ABRIL</b>	<b>MAY O</b>	<b>JUNI O</b>	<b>JULI O</b>	<b>AGOST O</b>	<b>SETIEMB RE</b>	<b>OCTUBR E</b>	<b>NOVIEMB RE</b>	<b>DICIEMB RE</b>
1. REUNIONES DE COORDINACION CON SECTORES INVOLUCRADOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2. ELABORACION DEL PLAN DE DISEÑO DE LA IMPLEMENTACION DE REFRIGERIO ESCOLAR SALUDABLE	X	X							
3. REUNIONES DE TRABAJO INTERSECTORIAL (GRSA – GRE-CRSANAPAFAS-ALCALDE ESCOLAR)	X	X			X			X	
4. PRESENTACION Y APROBACION DEL PLAN DE DISEÑO DE LA IMPLEMENTACION DE REFRIGERIO ESCOLAR SALUDABLE.		X							
5. CONFORMACION DEL GRUPO TECNICO			X						
6. ASISTENCIA TECNICA Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN			X						
7. ELABORACION DE LA GUIA DE REFRIGERIO ESCOLAR SALUDABLE			X	X	X				
a. FASE 1: DISEÑO DE PROPUESTA			X						

- DEFINICIÓN DEL PERFIL DE REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES			X						
- ELABORACION DE PROPUESTAS DE REFRIGERIOS SALUDABLES				X	X				
• SELECCIÓN DE ALIMENTOS POTENCIALES POR CADA GRUPO DE ALIMENTOS				X					
• CALCULO NUTRICINAL DE LAS PROPUESTAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES				X	X				
• ELABORACION DE PROPUESTA DE REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES					X				
b. FASE 2					X	X			
- VALIDACION DE LAS PROPUESTAS DE REFRIGERIOS SALUDABLES					X	X			
• VALIDACION					X	X			
○ Fase de validación de la factibilidad para la preparación del refrigerio escolar saludable dirigida a madres o responsables de la preparación					X	X			
○ Fase de validación de la aceptabilidad del refrigerio escolar saludable dirigida a escolares del nivel inicial,					X	X			





**7.1.1.6. PRESUPUESTO**

	<b>ACTIVIDADES – ORDENANZA REGIONAL 211-AREQUIPA</b>	<b>TOTAL</b>
1.	REUNIONES DE COORDINACION CON SECTORES INVOLUCRADOS	320.00
2.	ELABORACION DEL PLAN DE DISEÑO DE LA IMPLEMENTACION DE REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES	8140.00
3.	REUNIONES DE TRABAJO INTERSECTORIAL (GRSA – GRE-CRSAN-APAFAS-ALCALDE ESCOLAR)	80.00
4.	PRESENTACION Y APROBACION DEL PLAN DE DISEÑO DE LA IMPLEMENTACION DE REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES.	
5.	Conformación del GRUPO TECNICO	
6.	ASISTENCIA TECNICA Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – CENAN	2800.00
7.	ELABORACION DE GUIA DE GUIA LONCHERA ESCOLAR SALUDABLE	
	a. FASE 1: DISEÑO DE PROPUESTA	9,000.00
	- DEFINICIÓN DEL PERFIL DE REFRIGERIOS ESCOLARES SALUDABLES	
	- ELABORACION DE PROPUESTAS DE REFRIGERIOS SALUDABLES	
	• Selección de alimentos potenciales por cada grupo de alimentos	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cálculo Nutricional de las propuestas de los Refrigerios Saludables</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de propuesta de refrigerios escolares</li> </ul>	
	b. FASE 2	11,410.00
	- VALIDACION DE LAS PROPUESTAS DE REFRIGERIOS SALUDABLES	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validación</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Fase de validación de la factibilidad para la preparación del refrigerio escolar saludable dirigida a madres o responsables de la preparación</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Fase de validación de la aceptabilidad del refrigerio escolar saludable dirigida a escolares del nivel inicial, primaria y secundaria</li> </ul>	
	- EDICION DE LOS REFRIGERIOS SALUDABLES DEFINITIVOS	
	- DISEÑO Y FOTOGRAFIADO DE LOS REFRIGERIOS SALUDABLES DEFINITIVOS	
	c. FASE 3	21,000.00
	- Diseño, diagramación e impresión final de refrigerios escolares saludables	
8.	Monitoreo de la implementación DE LA GUIA Se elaborará previamente un plan de monitoreo de la implementación en coordinación con las	9,540.00

	autoridades escolares, padres de familia.	
9.	INVESTIGACION: Elaboración del Diagnostico Situacional y línea base de la alimentación de los estudiantes de las Instituciones Educativas en la Región Arequipa.	50,000.00
10.	CONFORMACION DE CONSEJOS ESCOLARES	
11.	INSPECCIONES SANITARIAS A QUIIOSCOS ESCOLARES	20,000.00
12.	MONITOREO, SUPERVISION Y EVALUACION DE LA NORMATIVIDAD – ALIMENTACION Y NUTRICION SALUDABLE DEL ESCOLAR.	9540.00
	<b>T O T A L</b>	<b>141,830.00</b>

\* El presupuesto establecido en el presente documento es referencial, parte de este será cubierto conforme al siguiente detalle: 1) parte de las actividades no requieren de asignación presupuestal extraordinaria, 2) las gerencias de Educación y Salud pondrán a disposición recursos humanos y logísticos sin que ello requiera de presupuestos adicionales, 3) existen instituciones como CENAN, entre otras, que realizarán asesoramiento sin costo alguno, 4) se gestionará ante terceros el aporte de recursos, 5) complementariamente el Gobierno Regional priorizará y/o gestionará los recursos necesarios faltantes. En esa medida la implementación de las estrategias se realizará de manera progresiva, sin necesidad de contar con el financiamiento total por parte del Órgano Ejecutivo Regional.

### **7.1.1.7. METODOLOGÍA**

#### **7.1.1.7.1. Criterios de selección de participantes**

##### **Criterios de inclusión**

- Madres de familia ó responsables de la preparación de alimentos cuyas edades están comprendidas entre 18 a 64 años.
- Madres de familia ó responsables de la preparación de alimentos de nivel socio económico C, D, E de población
- Madres o responsables de la preparación de los alimentos que sepan leer y escribir.
- Madres o miembros de familia con tiempo de residencia, tres (03) meses en la zona.

##### **Criterios de exclusión**

- Madres gestantes
- Las madres o miembros de familia que tienen la costumbre de agregar a sus comidas: salsas, rocoto, ají, mayonesa, alimentos irritantes.
- Madres o miembros de familia que padezcan de alguna enfermedad grave.
- Madres o miembros de familia que hayan alterado su dieta habitual por enfermedad, fiestas y/o celebraciones patronales.
- Madres o miembros de familia que han fumado, comido o bebido 30 minutos antes de su participación.

#### **7.1.1.7.2. Etapas de ejecución**

- PRIMERA FASE: Validación con panel de degustación.
- SEGUNDA FASE: Validación de recetas mediante el pesado de alimentos en hogares.
- TERCERA FASE: Ajuste final y preparación de recetas para ser fotografiadas

##### **A) PRIMERA FASE: VALIDACIÓN CON PANEL DE DEGUSTACIÓN**

En la primera fase se validará 25 preparaciones en 08 días

Se validará tres recetas diarias con un panel de degustación por día de 15 madres.

##### **a) Elaboración de las preparaciones**

1. Programar y adquirir los ingredientes según las preparaciones.
2. Preparación de recetas regionales seleccionadas. Para esta etapa se contara con el apoyo de una madre o responsable de la preparación de alimentos en el hogar.

3. La receta debe ser elaborada para cuatro personas con la dosificación indicada en cada receta.
4. Disponer de menajes, vajillas
5. Disponer de ambientes con agua y desagüe
6. Disponer de cocina para la elaboración de recetas
7. Una vez lista la preparación, se presentara un plato servido (como modelo) y el resto se distribuirá en cinco raciones para la degustación de los panelistas.

b) Panel de degustación y validación de recetas

**1. El panel estará conformado por cinco panelistas como mínimo por cada preparación (madre o responsable de la preparación de los alimentos en el hogar).**

2. Se validarán un total de veinticinco recetas, con mínimo cinco panelistas por cada preparación.

**3. Los panelistas deberán ser seleccionados mediante los criterios establecidos.**

4. Se presentara el plato modelo a los panelistas mencionando el nombre, los ingredientes, la forma de preparación y el costo.

5. Cada panelista tendrá una fotocopia de la receta validada.

**6. Luego degustarán los platos servidos.**

c) **Protocolo para el llenado del formato de validación**

1. Explicar al equipo de trabajo los objetivos de validar las preparaciones.

2. Explicar a los panelistas, el procedimiento de validación de recetas

3. Entregue a cada uno de los participantes un formato de validación (anexo 5) y una copia de la receta a validar.

4. Se dará una primera lectura del instructivo de validación, pregunte al panel de degustación si ha entendido y realice una segunda lectura.

5. Se procederá al llenado de las encuestas de palatabilidad por parte de las panelistas.

6. Dar un tiempo prudente para el llenado del formato de validación.

7. Se procederá al recojo de las encuestas verificando que cuente con la información necesaria.

8. Agradezca a los participantes por su colaboración.

9. Este procedimiento se realizara con cada una de las recetas.

d) **Discusión de las recetas nutricionales:**

Al finalizar la preparación de recetas nutricionales conversar con los participantes sobre las

Características de las mismas y tomar nota de la información requerida:

1. Las reacciones de la población objetivo, por ejemplo: si consume la preparación, si le gusta, cuánto come.
2. La opinión de los participantes sobre el sabor, olor, apariencia y consistencia de cada preparación.
3. Las sugerencias de la cocinera experta para mejorar o modificar las preparaciones elaboradas.

#### **e) Análisis y ajuste nutricional de la receta**

1. Califique las recetas de acuerdo al puntaje asignado por los panelistas.
2. Aceptar las recetas aprobadas.
3. Realice los ajustes necesarios de aquellas recetas que resultaron regulares.
4. Rechace las recetas malas.
5. Con este último paso tenemos las recetas que cumplen con el perfil para la segunda fase de validación en hogares.

### **B) SEGUNDA FASE: Validación de recetas en hogares**

El proceso de validación de recetas nutricionales en hogares, permite verificar que las recetas creadas sean preparadas en los hogares y tengan alta probabilidad de ser aceptadas por la población objetivo.

En la segunda fase se realiza la validación en hogares con madres o responsables de la preparación, verificar que las recetas creadas pueden ser preparadas en las casas y que tienen probabilidades de ser aceptadas por la familia, mediante el desarrollo de las siguientes etapas:

#### **a) Antes de la validación de recetas:**

1. Seleccionar los hogares de las regiones identificadas con la población objetivo
2. Para identificar los hogares se coordinará previamente con alguna promotora u otra responsable de la zona para la selección de las familias o se puede elegir de los panelistas que formaron parte en la primera fase de validación.
3. Una vez identificados los hogares, entrevistar a la responsable y explicar el propósito de la visita a su hogar.
4. Si muestra interés en participar, mencionar que receta preparará, cuales son los ingredientes y explicar que los alimentos serán proporcionados por el equipo de trabajo.
5. Si aceptan, coordinar la hora de visita y mencionar que el personal de campo permanecerá en el hogar hasta que toda la familia haya consumido la preparación y que ese día de ninguna manera el equipo de trabajo será un comensal más.
6. Explicar que una vez culminada la preparación y habiendo pesado lo que va a consumir cada miembro, se dejará a la familia comer tranquilamente y no deberán descartar los desperdicios hasta que el personal a cargo regrese.
7. En lo posible pregunte a qué hora puede volver para conversar con sus familiares.

8. Pedir al responsable del hogar, que explique a toda la familia sobre la visita del equipo de trabajo y en que va consistir la sesión de validación de recetas nutricionales.

**b) Durante la validación de recetas**

Se validara 25 recetas, en 25 días

1. Visitar a la familia en la hora acordada.
2. Recordar que el personal de campo debe permanecer con la madre o responsable de la preparación durante todo el proceso de la preparación para el recojo de los pesos de los ingredientes antes y después de ser consumidos.
3. Hacer que el panelista firme el consentimiento informado para iniciar la validación.
4. Pesar los ingredientes en la cantidad que corresponda de acuerdo a la preparación asignada, peso neto (PN).
5. Entregar los alimentos, una copia de la receta asignada para la preparación en el hogar.
6. Luego que la madre o responsable de la preparación desecha los residuos de cada alimento (huesos, cáscara, pepa, tallo, espinas) se pesa para obtener el peso neto (PN) de cada uno de los ingredientes (anexo 4).
7. Luego que sirve las preparaciones a la familia, se le brinda un tiempo para su consumo en privado pero se les recuerda que se va a regresar a la hora indicada para pesar los desperdicios (alimentos que no fueron consumidos) y conversar con todos los miembros de la familia o población objetivo.
8. Regresar a la hora indicada.
9. Para saber el peso total consumido por la familia restar el peso de la preparación cocido servido menos el peso total sobrante de la preparación.
10. Recoger las opiniones de cada miembro de la familia o de la población objetivo.
11. Culminada la sesión, agradecer la colaboración de la familia o de la población objetivo.

**C) TERCERA FASE: AJUSTE FINAL DE RECETAS, PREPARACION PARA FOTOGRAFIADO**

Se realiza el ajuste final de las recetas según observaciones realizadas en la validación en hogares.

El ajuste final de la receta permitirá tener la propuesta final de la receta para ser elaborada y fotografiada.

**7.1.1.8. RECURSOS MATERIALES**

**7.1.1.8.1. NUMERO DE RECETAS PARA SER VALIDADAS**

A determinar según días de la semana y disponibilidad estacional

### 7.1.1.8.2. EQUIPOS Y MATERIALES

DOCUMENTOS	EQUIPOS	MATERIAL DE ESCRITORIO	LOCAL
<b>VALIDACION CUALITATIVA DE RECETAS (Panel de degustación)</b>			
a) Elaboración de las preparaciones b) Características para la elección de panelistas c) Panel de degustación y validación de recetas d) Protocolo para el llenado del formato de validación e) Análisis y ajuste nutricional de la receta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Computadoras</li> <li>• <b>Alimentos para la preparación de las recetas en las cantidades indicadas.</b></li> <li>• <b>Utensilios, menajes, vajillas, cocina</b></li> <li>• <b>Combustible</b></li> <li>• <b>Delantales y gorras de cocina</b></li> <li>• <b>Ambiente, mesas y sillas para degustación.</b></li> <li>• <b>Agua para lavar alimentos</b></li> <li>• <b>Agua jabón y desinfectante para manos</b></li> <li>• <b>Balanzas dietéticas con capacidad de 5 Kg.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Encuesta de opinión sobre las recetas nutricionales</b></li> <li>• <b>Lapiceros (02 Unidades)</b></li> <li>• <b>Tajadores (02 Unidades)</b></li> <li>• <b>Lápices (05 Unidades)</b></li> <li>• Receta, 05 copias por receta, (125 formatos)</li> <li>• Formato de validación técnica, 05 copias por receta, (125 formatos)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Comedor club de madres (Cocina y ambiente para degustación)</b></li> <li>• <b>Ambiente adecuado para degustación ( 01 mesa con 05 sillas)</b></li> <li>• Nutricionista responsable de validación</li> <li>• Nutricionista responsable de DIRESA</li> <li>• Nutricionista responsable de supervisión CENAN</li> <li>• Madre de familia responsable de preparaciones de alimentos</li> <li>• Auxiliar de cocina</li> <li>• 15 Madres por día para validación técnica (panel de 05 madres por receta)</li> </ul>
<b>VALIDACION DE RECETAS EN HOGARES</b>			
a) Seleccionar los hogares de las zonas identificadas con la población objetivo. b) Coordinación previa con promotoras o responsable de la zona para la selección de hogares. c) Explique a la responsable del hogar la metodología y el propósito de la visita a su hogar. d) Hacer entrega de la cantidad de alimentos para ser preparados y consumidos e) Aplicar la encuesta de validación de recetas nutricionales del anexo n° 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balanza para pesar alimentos (g)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Formato de validación de recetas nutricionales</b></li> <li>• <b>Registro de alimentos en peso bruto, neto.</b></li> <li>• <b>Formato Características de las familias participantes, registro de alimentos sobrantes</b></li> <li>• <b>Lapiceros (02 Unidades)</b></li> <li>• Receta,</li> </ul>	Hogar de la madre



f) Revisar la información obtenida y verificar las preparaciones validadas, reajustar las preparaciones que no calificaron		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos en la cantidad indicada</li> </ul>	
--	--	---	--

**AJUSTE FINAL DE RECETAS PREPARADAS PARA FOTOGRAFIADO**

a) Se realiza el ajuste final de las recetas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Computadoras</li> <li>• 25 Recetas regionales económicas, nutritivas y saludables</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambiente para preparar alimentos</li> <li>• Ambiente para fotografiado</li> </ul>
b) Fotógrafo profesional			

## **7.1.2. FUNCIONAMIENTO DE QUIOSCOS SALUDABLES ESCOLARES**

El Quiosco escolar saludable es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inocuos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar.

### **7.1.2.1. TIPOS DE QUIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES**

#### **a) Quiosco básico**

Considerado aquel espacio físico que posee una estructura sencilla, sólida y segura para el expendio de alimentos, sin poseer servicios básicos completos.

En este punto saludable se podrán vender sólo:

- ✓ Alimentos envasados que cuenten con registro sanitario y posean bajo contenido de grasas, azúcares simples y sal en exceso.
- ✓ Alimentos naturales como frutas, verduras y otros alimentos que no requieran procedimientos previos para su consumo.

#### **b) Quiosco tipo cafetín**

Este tipo de Quiosco se considera como aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, poseer servicios básicos completos, y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes (R. M. N° 363-2005/MINSA: Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines")

### **7.1.2.2. BENEFICIOS DE UN QUIOSCO ESCOLAR SALUDABLE**

- ❖ Promueve el consumo de alimentos saludables y nutritivos.
- ❖ Fomenta la toma de conciencia de una adecuada alimentación.
- ❖ Brinda una alternativa saludable dentro de las instituciones educativas.
- ❖ Posiciona y aumenta la demanda de productos naturales, nutritivos y saludables.
- ❖ Mejora los hábitos alimenticios.

### **7.1.2.3. OBJETIVOS**

- ❖ Desarrollar estrategias de articulación intersectorial para la implementación de alimentos recomendados para quioscos escolares saludables en la institución educativa.
- ❖ Promover el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares de las instituciones educativas
- ❖ Lograr progresivamente la venta de alimentos saludables recomendados por el Ministerio de Salud en los quioscos, comedores y cafeterías de las instituciones educativas de la Región Arequipa.

- ❖ Lograr el cumplimiento de las indicaciones de buenas prácticas de manipulación, limpieza desinfección y refrigeración, a fin de asegurar la calidad sanitaria de los productos a expender en la institución educativa.
- ❖ Sensibilizar a la comunidad educativa sobre la importancia del consumo de alimentos saludables en la institución educativa y hogares de los estudiantes

#### **7.1.2.4. METODOLOGIA DE IMPLEMENTACION DE KIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES**

En el marco de la implementación del Programa de Promoción de la salud en Instituciones educativas para el Desarrollo Sostenible (R.M. N°298-2011-DGPS/MINSA), se plantea los siguientes procesos:

##### **1. Concertación**

Socialización de documentos, resoluciones y ordenanzas sobre la promoción e implementación de alimentación saludable y quioscos escolares con el sector Educación, Colegio de Nutricionistas, Colegio de Profesores, APAFAS, Comité Regional de Seguridad Alimentaria, gobiernos locales y otras organizaciones. Siendo el resultado el acta de compromiso.

##### **2. Planificación**

Elaboración del Plan Anual de Trabajo de implementación de Quioscos escolares en las Instituciones. Resultado Plan de capacitación a involucrados en el Proyecto de Quioscos Saludables

Dirección de Promoción de la Salud articula la ejecución de las acciones con los responsables en desarrollar las acciones específicas.

##### **3. Asistencia Técnica**

La Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud conformara un grupo técnico para cumplir las labores de:

- ✓ Elaboración de Guía de Buenas prácticas alimentarias en cuyo contenido temático se considerara alimentación y nutrición saludable, refrigerio saludable, quiosco escolar saludable, recomendaciones de expendio de alimentos saludables, higiene y manipulación de alimentos
- ✓ Capacitación, control, vigilancia, tendientes a promover la venta de alimentos saludables en las Instituciones Educativas.
- ✓ Elaboración del Diagnóstico situacional y establecimiento de línea de base de la alimentación de los estudiantes.
- ✓ Acompañamiento en actividades educativas y comunicacionales en la institución educativa y su extensión a la comunidad.

#### **4. Vigilancia/Monitoreo y Evaluación**

Monitoreo de avance de las acciones específicas

Evaluación y reconocimiento de logros en la implementación de Kioscos Escolares Saludables

#### **7.1.2.5. ESTRATEGIAS**

- ❖ Abogacía y Políticas Públicas
- ❖ Comunicación y educación para la salud

- ❖ Participación Comunitaria y Empoderamiento Social
- ❖ Intersectorialidad

#### 7.1.2.6. ACTORES

- ❖ Gerencia Regional de Salud (Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud, Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas, Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental)
- ❖ Gerencia Regional de Educación (Comunidad Educativa)
- ❖ Gerencia Regional de Agricultura
- ❖ Comité Regional de Seguridad Alimentaria
- ❖ Asociación Regional de Padres de Familia
- ❖ Alcaldes Escolares
- ❖ Otras Instituciones

#### 7.1.3. APLICACIÓN DE DIRECTIVA SANITARIA REGIONAL N° 001 -2013 PARA PROMOVER EL CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES EN QUIOSCOS Y LONCHERAS ESCOLARES EN LA REGIÓN AREQUIPA

Se realizará conforme al contenido de la referida Directiva, que a continuación se transcribe:

<b>DIRECTIVA SANITARIA REGIONAL N° 001 -2013 PARA PROMOVER EL CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES EN QUIOSCOS Y LONCHERAS ESCOLARES EN LA REGIÓN AREQUIPA</b>	
<b>I. FINALIDAD</b>	
Contribuir a mejorar el estado nutricional de los escolares de los niveles inicial, primaria y secundaria de la Región Arequipa mediante la promoción del consumo de alimentos nutritivos saludables en el medio familiar, en refrigerios y/o loncheras escolares, y la implementación de normas sanitarias de calidad e inocuidad de alimentos en los quioscos escolares.	
<b>II. OBJETIVOS</b>	
<b>2.1 GENERAL</b>	
2.1.1	Normar y orientar la planificación, organización, ejecución y evaluación de las actividades dirigidas a promover buenas prácticas de alimentación en la población escolar de la Región Arequipa.
2.1.2.	Promover el desarrollo de hábitos de alimentación saludable, fomentando la incorporación de alimentos nutritivos en las loncheras/refrigerios escolares, así como el mejoramiento del valor nutricional de los alimentos ofrecidos en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas.
<b>2.2 ESPECÍFICOS</b>	
2.2.1	Favorecer en las instituciones educativas el control del valor nutritivo de los productos alimenticios que se venden en los quioscos escolares

- 2.2.2 Promover la preparación de loncheras saludables utilizando productos andinos y de la región con la participación comprometida de los padres de familia
- 2.2.3 Lograr incorporar en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) la gestión de quioscos y loncheras saludables.
- 2.2.4 Fomentar la toma de conciencia en la comunidad educativa sobre la importancia de una adecuada alimentación, brindando una alternativa saludable dentro de las instituciones educativas para mejorar los hábitos alimenticios
- 2.2.5 Reforzar los mecanismos de trabajo multisectorial e interinstitucional en el primer nivel de atención para implementar estas actividades.
- 2.2.6 Fortalecer las estrategias de concertación para acciones conjuntas educativas con medios de comunicación masiva.
- 2.2.7 Favorecer el desarrollo de investigaciones operativas sobre consumo de alimentación escolar en el nivel local que permitan evaluar impacto de intervenciones sobre la alimentación escolar.

### **III. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente directiva sanitaria es de alcance regional, para todos los establecimientos del sector salud, públicos y privados (de la Gerencia Regional de Salud Arequipa, Gobiernos Locales, EsSalud, Sanidades de Fuerzas Armadas y Policiales, establecimientos privados, etc.).

### **IV. BASE LEGAL**

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- Ley N°27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales
- Ley N°27783, Ley de Bases de la Descentralización
- Resolución Ministerial N°111.2995/MINSA que aprueba los "Lineamientos de Política de Promoción de la Salud".
- Resolución Ministerial N° 0155-2008 ED "Guía para el diseño, administración, funcionamiento, conducción y adjudicación de quioscos en las instituciones educativas del Perú".
- Ley de Inocuidad de los Alimentos: Decreto Legislativo N° 1062.
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas: Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- Ordenanza de salud y salubridad municipal: Ordenanza 082.
- Ordenanza sobre Sistema Metropolitano de Supervisión y Control de alimentos y bebidas de consumo humano: Ordenanza 550.
- Ordenanza sobre obligatoriedad de portar Carné de Salud: Ordenanza 141.
- Ley Orgánica de Municipalidades: Ley N° 27972.
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y servicios afines.
- Resolución Municipal N° 363-2005/MINSA.
- Ordenanza N° 1568: Ordenanza que establece el nuevo régimen municipal que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas, alcohol metílico y bebidas adulteradas.
- Resolución Directoral 01-2012DGPS/MINSA recomendar el expendio de alimentos saludables en los quioscos escolares de las instituciones educativas.

- Resolución Ministerial N°908-2012/MINSA aprueba lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las instituciones educativas.
- Ordenanza Regional N°211-Arequipa declara como prioridad regional, la promoción e implementación de la alimentación saludable de los niños y adolescentes en edad escolar, a través de las estrategias en el ámbito de las instituciones educativas y hogares de la Región Arequipa.
- Ley 30021 de Promoción de Alimentación Saludable para niñas, niños y adolescentes.

## V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. En cumplimiento a la normatividad vigente el Gobierno Regional de Arequipa es la máxima autoridad, y la Gerencia Regional de Salud Arequipa es un órgano de línea, rector de la salud en el territorio regional, siendo el IREN, Hospitales y las Redes de Salud órganos desconcentrados.

5.2. Las actividades relacionadas con la promoción, prevención, recuperación y rehabilitación de la salud son de prioridad a realizarse en los establecimientos de salud comprendidos en el ámbito de aplicación de la presente directiva.

5.3. El enfoque de territorialidad obliga a los establecimientos de salud a impulsar la participación social y comunitaria en el espacio geopolítico que ocupa por lo que deben establecer vínculos multisectoriales e interinstitucionales para favorecer la mejora de la calidad de vida y el estado de salud de la población.

5.4. Las redes, micro redes de salud y hospitales ejecutan intervenciones de información, educación y comunicación social que promuevan prácticas saludables en la población escolar de los niveles básicos regular inicial, primaria y secundaria, desarrollando alianzas estratégicas intra e intersectoriales entre las cuales están las establecidas con la Gerencia Regional de Educación.

5.5. Los servicios de salud tiene la responsabilidad de promover comportamientos saludables en alimentación y nutrición de los escolares con enfoque de atención integral de salud que permita desarrollar una cultura de salud en el ámbito escolar.

### 5.6 QUIOSCO ESCOLAR SALUDABLE

a) El **kiosco escolar saludable** es un espacio físico adecuado para el consumo de alimentos nutricionalmente saludables, en el cual se brinda la oferta de alimentos sanos e inoctrinos, se implementan normas sanitarias de control y calidad de alimentos y además tiene el objetivo de promover estilos de vida saludables en la población escolar. Se identifican dos tipos de quioscos escolares saludables:

**a.1.) QUIOSCO BÁSICO.-** Considerado aquel espacio físico que posee una estructura sencilla, sólida y segura para el expendio de alimentos, sin poseer servicios básicos completos. En este punto saludable se podrán vender sólo:

**Alimentos envasados** que cuenten con registro sanitario y posean bajo contenido de grasas, azúcares simples y sal en exceso.

**Alimentos naturales** como frutas, verduras y otros alimentos que no requieran procedimientos previos para su consumo.

**a.2.) QUIOSCO TIPO CAFETÍN.-** Este tipo de kiosco se considera como aquel establecimiento que cumple con poseer estructura compleja, sólida y segura, poseer servicios básicos completos, y se rige bajo el tratamiento de la Norma Sanitaria de Restaurantes.

**b) Principios Básicos de un Quiosco Escolar saludable**

- b.1.) Todo kiosco saludable debe promover una alimentación sana y balanceada, mediante el expendio de productos nutritivos e inocuos, que incluyan frutas, verduras, bebidas naturales, snacks saludables y preparaciones balanceadas.
- b.2.) Los productos expendidos deberán contar con registro sanitario, etiquetado correspondiente y dentro de la fecha de vencimiento.
- b.3.) Los productos nutritivos que se expendan deberán contar con un lugar preferencial en su exhibición, de modo que se difunda e impulse su consumo y beneficios.
- b.4.) Los productos se exhibirán en estantes y/o vitrinas dispuestas de tal forma que garantice la protección de los mismos (se incluirán cámaras de frío para los alimentos que lo requieran).
- b.5.) Las frutas expendidas deberán ser variadas, frescas, en buen estado, previamente lavadas y empaquetada individualmente (las que lo requieran). Los Kioscos saludables deberán dar a la venta bebidas alternativas bajas en azúcar como los refrescos naturales.
- b.6.) Se deberá expender "snaks saludables" que incluyan alimentos autóctonos como kiwicha, quinua, cañigua, frutos secos entre otros.
- b.7.) Los sándwiches se deberán vender sin complementos con alto contenido de calorías (papas fritas, cremas y similares); para lo cual se proporcionarán alternativas saludables.
- b.8.) Los sándwich deberán incluir entre sus ingredientes porciones generosas de verduras frescas, previamente lavadas y en condiciones inocuas.

**c) Alimentos para la oferta en un kiosco escolar saludable.-** Se deberá de incorporar por lo menos una de cada grupo:

<b>BEBIDAS</b>	<b>SNACKS SALUDABLES</b>
Refrescos naturales (Limonada, piña, maracuyá, manzana, emoliente, etc.)	Cereales envasados bajos en azúcar (hojuelas de maíz, trigo atómico, etc.)
Cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.)	Frutos secos (maní, pasas, pecanas, almendras, etc.)
Lácteos (yogurt, leche chocolatada, etc.)	Bolitas de kiwicha, maca, etc.
Infusiones (manzanilla, anís, boldo, etc.,excepto té)	Productos ricos en fibra: Palitos de ajonjolí, granola, etc.
	Maíz tostado, pop corn, habas tostadas.
<b>SÁNDWICHES</b>	<b>FRUTAS</b>
Pan con pollo	
Pan con palta	Frutas enteras o deshidratadas

Pan con tortilla	Ensalada de frutas
Pan con aceitunas	<b>OTRAS PREPARACIONES</b>
Pan con queso fresco	Papa con huevo
Pan con sangrecita (relleno)	Choclo con queso

## 5.7 LONCHERA/REFRIGERIO SALUDABLE

### a) La lonchera/refrigerio escolar:

Es un conjunto de alimentos que tiene por finalidad proveer a los alumnos de la energía y nutrientes necesarios para: cubrir sus recomendaciones nutricionales, mantener adecuados niveles de desempeño físico e intelectual y desarrollar sus potencialidades en la etapa de desarrollo y crecimiento correspondiente.

La lonchera escolar constituye una comida adicional a las tres comidas principales, por lo consiguiente no es un reemplazo de las mismas. Contiene entre el 10 al 15% del valor calórico total de los alimentos ingeridos en el día, lo que se traduce en unas 150 a 350 Kcal (dependiendo de la edad, peso, talla y actividad física); y puede suministrarse a media mañana o media tarde dependiendo de la jornada escolar.

### b) Loncheras Escolares Saludables

Una lonchera saludable es aquella que contiene alimentos que aportan los nutrientes necesarios y que no suponen riesgos para la salud.

**b.1 Composición** Desde el punto de vista nutricional estará integrada por alimentos energéticos, constructores y reguladores; además de líquidos.

**b.2. Inocuidad** Todos los alimentos deberán de ser manipulados con el mayor cuidado para que éstos no se constituyan como agentes contaminantes. Del mismo modo, es importante tener en cuenta los envases a utilizar ya que los utilizados deberán ser los más apropiados para no deteriorar el alimento durante el transcurso del horario escolar.

**b.3. Practicidad** La preparación de los alimentos debe ser rápida y sencilla, a modo de que podamos asegurarnos que son colocados en condiciones óptimas en la lonchera. Por su parte, los envases deben ser herméticos e higiénicos garantizando que sean fáciles de portar por los niños.

**b.4. Variedad** Uno de los métodos más efectivos para promover el consumo de alimentos saludables y nutritivos es la creatividad y variedad en las presentaciones enviadas, tanto en colores, como texturas y combinaciones. Por ello, la lonchera debe ser planificada con tiempo para tener todos los alimentos adecuados a nuestro alcance y lograr enviar una lonchera saludable.

**b.5. Idoneidad** La lonchera debe ser pensada y elaborada según la edad del niño, su grado de actividad y el tiempo que éste permanece fuera de casa, así:

**Preescolares (2 a 5 años):** La energía aportada por este refrigerio será de aproximadamente 200 kcal. (Ej: medio pan con queso, mango en trozos y refresco de maracuyá). En cuanto a las frutas lo ideal es que sean enviadas en trozos, manteniendo su cáscara y con unas gotas de limón para evitar que se oxiden y cambien a un color oscuro.



**Primaria (6 – 11 años):** La energía aportada por este refrigerio será de aproximadamente 250 kcal. (Ej: un pan con pollo, piña en trozos y emoliente). En esta etapa los niños empiezan a hacer deporte, por lo que es necesario que consuman mucho líquido para evitar la deshidratación. Evitar las bebidas azucaradas y artificiales.

**Secundaria (12 – 17 años):** La energía aportada por este refrigerio será de aproximadamente 300 kcal. (Ej: un pan con palta, una mandarina, un plátano y refresco de manzana)

**c) Alimentos que debe contener una lonchera saludable**

Toda lonchera escolar debe contener un alimento energético, constructor y regulador; es muy importante saber combinar cada uno de los alimentos para que la lonchera resulte atractiva y sea consumida en su totalidad. Tener en cuenta el tamaño de la porción de cada alimento, según la edad y nivel de actividad física del escolar

ENERGÉTICOS	CONSTRUCTORES	REGULADORES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pan blanco</li> <li>- Pan integral</li> <li>- Papa, camote, yuca</li> <li>-Choclo</li> <li>sancochado</li> <li>- Maíz tostado</li> <li>- Frutos secos</li> <li>-Palitos de ajonjolí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huevo o tortillas</li> <li>- Queso fresco</li> <li>- Yogurt</li> <li>- Pollo</li> <li>- Pescado cocido</li> <li>- Atún</li> <li>- Sangrecita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frutas:</li> <li>Manzana, plátano, pera, mango, uvas, duraznos, piña, etc.</li> <li>- Verduras:</li> <li>Lechuga, tomate, pepino, zanahoria, etc.</li> </ul>

La hidratación es muy importante en la etapa escolar:

BEBIDAS RECOMENDADAS
Refrescos naturales (Limonada, piña, maracuyá, manzana, emoliente, etc.)
Cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.)
Infusiones (manzanilla, anís, boldo, etc., excepto té)
Agua hervida o mineral.

**VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

**6.1. PARA EL NIVEL OPERATIVO:**

**6.1.1.** Los establecimientos de salud conformarán un equipo multidisciplinario que tendrá la tarea de desarrollar el Programa de Promoción de la Salud en Instituciones

Educativas (IEs) para el Desarrollo Sostenible bajo la responsabilidad directa del responsable del establecimiento de salud y del responsable de Promoción de la Salud. Las actividades contenidas deben estar incluidas en el Plan de Salud Local (PSL) y articuladas con los programas estratégicos (PpR).

6.1.2. El personal de salud debe propiciar que se constituya el Comité de Salud que estará conformado por representantes de la comunidad educativa (director, docente, padres de familia, alumnos) y del establecimiento.

6.1.3. En el Plan de Trabajo Anual del Programa de Promoción de Salud en IEs, obligatoriamente deberá ser elaborado y aprobado con participación de los representantes de ambos sectores (Salud y Educación) y debe considerar la realización de actividades de educación para la salud priorizando el eje temático de alimentación y nutrición ( loncheras y kioskos saludables) y salud sexual integral (comportamientos y prácticas saludables en salud sexual y reproductiva), y otros que se consideren de importancia sanitaria en su jurisdicción.

6.1.4. El personal de salud fomentará el consumo de alimentos nutritivos saludables por los escolares a través de sesiones educativas y demostrativas en reuniones de aula o de las asociaciones de padres de familia, o en las actividades extramurales aplicando el modelo de atención integral de salud.

6.1.5. Los kioskos escolares deben ser evaluados trimestralmente por el personal de salud que se disponga para cumplir dicha función, como el técnico de Salud Ambiental, o nutricionista u otro personal, quienes reportarán los resultados al Comité de Salud para las medidas correctivas correspondientes(Anexo 1).

6.1.6. Los establecimientos de salud coordinarán con los Gobiernos locales en forma permanente para garantizar que los manipuladores de alimentos que expenden sus productos en las inmediaciones de las instituciones educativas cumplan con las normas vigentes (carné sanitario proporcionado por la autoridad sanitaria, alimentos saludables).

6.1.7. Desarrollar trabajo en equipo en el que el personal que asume responsabilidades en el manejo administrativo de las Estrategias Sanitarias, Salud Ambiental y de Promoción de la Salud programarán las salidas extramuro prioritariamente a las instituciones educativas para realizar educación de la salud y evaluación de los kioskos

6.1.8 Los servicios de salud a nivel periférico brindarán asistencia técnica, supervisión y monitoreo en los comedores populares, comités de vaso de leche, centros de de alimentación de CUNAMAS, programa QUALIWARMA con el objeto de enfatizar el compromiso del Estado con la niñez y adolescencia para reducir la malnutrición tanto en déficit como en exceso de elementos nutricionales

6.1.8. Los establecimientos de salud realizará investigaciones operativas sobre encuestas de consumo de alimentos en escolares para evaluar el proceso y el impacto de las intervenciones para asegurar que los escolares ingieran loncheras/refrigerios saludables y que funcionen kioskos saludables en las instituciones educativas

## **6.2. PARA REDES DE SALUD Y HOSPITALES**

6.2.1. La coordinación y articulación intersectorial e intergubernamental con las Unidades de Gestión Educativa (UGELs), así como la asistencia técnica y monitoreo de las actividades de promoción de la salud en alimentación y nutrición saludable de los escolares, debe ser permanente para garantizar que se implementen el listado de alimentos saludables para los kioskos escolares, lo cual debe estar sujeto a evaluación semestral.

6.2.2. Desarrollarán mecanismos de concertación y participación social con los gobiernos locales, organizaciones sociales de base, agentes comunitarios de salud, organismos no gubernamentales y con otros sectores sociales con la finalidad de acompañar en el proceso de vigilancia ciudadana que hagan efectivo el cumplimiento de

expendio de alimentos recomendados para prevenir la obesidad y sobrepeso en los kioskos saludables.

6.2.3. Generarán información oportuna y procesarán análisis crítico de los resultados de la ejecución de actividades en instituciones educativas que promuevan estilos de vida saludables en alimentación y nutrición

### **6.3. PARA LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD AREQUIPA**

6.3.1. Generación de normas complementarias a la presente directiva que permitan hacer seguimiento a las acciones que se desprendan de la misma para lo cual coordinará con las estrategias sanitarias regionales, programas y etapa de vida niño/niña y adolescente y salud ambiental la realización conjunta de visitas inopinadas, asistencia técnica específica, monitoreo, supervisión y evaluación.

6.3.2. Coordinación y concertación de recursos y actividades con la Gerencia Regional de Educación que permitan cumplimiento de las tareas determinadas en esta directiva en los diferentes niveles brindando respaldo técnico administrativo que posibiliten cumplimiento de objetivos y metas.

6.3.3. La Estrategia Sanitaria Regional de Alimentación y Nutrición dependiente de la Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas brindará el apoyo técnico en el campo nutricional de lo establecido y garantizará la constante capacitación del personal de salud en los tópicos contemplados dentro de los objetivos del programa presupuestal del Articulado Nutricional.

6.3.4. La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental coadyuvará en el cumplimiento de la presente directiva normando la participación concertada de los recursos humanos en salud de los niveles operativos (inspectores sanitarios, responsables de las funciones de salud ambiental, etc) de los establecimientos de salud.

## **VII. DISPOSICIONES FINALES**

7.1. Los establecimientos de salud informarán a la Red de Salud respecto a las acciones desarrolladas en el proceso de fortalecimiento e implementación de quioscos y loncheras saludables en el transcurso de los cinco días hábiles posteriores a la finalización de cada trimestre del año.

7.2. La Red de Salud a su vez, en el transcurso de los diez días hábiles posteriores a la finalización del trimestre correspondiente, consolidará y remitirá la información respectiva a la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud de la Gerencia Regional.

7.3. La presente Directiva será revisada y/o modificada a propuesta de la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud, instancia responsable a nivel regional de su implementación y cumplimiento.

## **VIII. RESPONSABILIDADES**

- a. La Gerencia Regional de Salud, a través de la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud en coordinación con la Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas, Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental y la Oficina de Comunicaciones es responsable de difundir la presente directiva hasta el nivel operativo y asumir las funciones de su competencia como la supervisión de su cumplimiento.
- b. Los hospitales, clínicas y redes de salud tiene el encargo de implementar, difundir y aplicar la presente directiva en su jurisdicción o ámbito del establecimiento.
- c. Los establecimientos del nivel operativo de los diferentes sub- sectores aplicarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en la presente directiva, tanto a nivel intra institucional e inter sectorial, enfatizando por lo tanto el cumplimiento de las actividades de promoción de la salud y de prevención de malnutrición en la

población escolar en forma permanente para fomentar una vida sana y minimizar los riesgos de enfermarse en la población.

## **ANEXO 2**

### **ELABORACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN “RELACIÓN DE LOS ESTILOS DE VIDA CON LA SITUACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LOS EDUCANDOS DE LA REGIÓN AREQUIPA”**

#### **JUSTIFICACIÓN**

Evidencias estadísticas a nivel nacional permiten asegurar que los problemas de malnutrición en exceso están incrementándose en las etapas de vida iniciales de la vida, niñez y adolescencia que determinan patologías de pronóstico reservado en el futuro en la medida que afectan la calidad de vida y pueden ser precursoras de daños no transmisibles a temprana edad y durante los periodos de la adultez y tercera edad. La inadecuada nutrición de estos grupos es preocupación del Estado, las familias los diferentes actores sociales por lo que es preciso identificar la relación que existe entre el estado nutricional y las prácticas de consumo de alimentos entre los escolares de los diferentes niveles de educación básica regular. Los trastornos más frecuentes que se están presentando en la niñez y adolescencia son el sobrepeso y la obesidad los cuales además de estar ligado a patrones alimentarios erróneos se relacionan con estilos de vida indeseables que son influenciados por la venta libre de alimentos grasos hipercalóricos, procesados; así como por ejemplo la practica limitada de ejercicios físicos y deportes, amén de la influencia del sedentarismo provocado por el uso de la tecnología informática, televisiva y telefónica (programas televisivos, celulares y computadoras) que resultan atractivos para estos grupos de edades. Es de interés desarrollar un estudio de investigación especialmente a los escolares del nivel primario que a diferencia de los de secundaria pueden tener conductas alimentarias no necesariamente independientes, más bien ligadas al hogar.

#### **OBJETIVOS**

**GENERAL:** Describir la relación que existe entre el estado nutricional y las prácticas alimentarias de los niños de primaria de la Región Arequipa

#### **ESPECÍFICOS:**

- a) Describir los factores más relevantes sociodemográficos de los niños de las instituciones educativas estatales
- b) Clasificar el estado nutricional de los niños utilizando el índice de masa corporal
- c) Identificar los patrones de elección y consumo de alimentos de la población en estudio
- d) Comparar el estado nutricional y las conductas alimentarias de los niños de educación primaria mediante el consumo semanal de alimentos

#### **METODOLOGÍA**

Se trata de una investigación de tipo observacional, correlacional de corte longitudinal.

#### **Variable independiente**

1. Calidad de alimentos consumidos

#### **Variable dependiente**

2. Estado nutricional

## Variables intervinientes

### 3 Datos personales , socio demográficos

El estado nutricional será valorado mediante el Índice de Masa Corporal (IMC): método utilizado para determinar el estado nutricional a nivel individual, estableciendo la relación entre el peso con la talla; sirve además para obtener un índice que refleja la situación ponderal y el riesgo de salud que puede tener el individuo. La fórmula utilizada es =  $\text{Peso} / \text{Talla}^2$

La calidad de alimentos consumidos será evaluada mediante encuestas recordatorias con una lista de alimentos de consumo habitual, descripción de la frecuencia de consumo y del tipo de alimentos que consumen.

La población a estudiar los escolares de primaria de instituciones educativas estatales tanto de zona urbana como zona rural.

La muestra será extraída de la población luego de aplicar criterios de selección de carácter representativo (al azar, estratificado) en función a la Aplicación de fórmula de población finita (alumnos matriculados en el año 2013).

La investigación será formulada y ejecutada por la Escuela de Nutrición de la Universidad Nacional de San Agustín, como actividad de investigación y de proyección social por el aporte de la valoración antropométrica.

El personal del sector salud y educación participarán activamente en los poblados elegidos por lo que se asegurará uniformidad en la toma de datos y en el logro de los objetivos (convenio Salud-Educación). Las medidas antropométricas serán tomadas en los establecimientos de salud con utilización de balanzas y tallímetros que obligatoriamente disponen y las encuestas deben ser aplicadas por los docentes en cada institución educativa

El financiamiento será solicitado a aliados de empresas e instituciones como parte de sus responsabilidades sociales.

Tentativamente se calcula para la adquisición de material de escritorio, procesamiento de datos, informe final un promedio de S/.10000. 00 sin apoyo de otros actores sociales (capacitación del personal en cascada para la aplicación de la encuesta)

### CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	JUNIO	AGOSTO	SERIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO 2014
Revisión bibliográfica	X						
Elaboración Plan instrumentos	X						
Capacitación ejecutores		X					
Recolección de datos			X	X	X		
Tratamiento y Análisis de resultados						X	
Presentación Informe final							X

**ANEXO 3: PROGRAMACION DE PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

ACTIVIDADES	RECURSOS HUMANOS	I TRIM	II TRIM	III TRIM	IV TRIM
Asistencia Técnica	Personal de Salud Docentes		X	X	X
Reunión de Trabajo Gerencia Regional de Salud	Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud, Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas, Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental		X	X	X
Elaboración de Plan de Trabajo	Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud – Educación para la Salud		X		
Conformación de equipo Técnico de trabajo Interdisciplinario	Equipo Promoción de la Salud Dirección Salud Ambiental Resp. Estrategia Articulado Nutricional		X		
Elaboración de Guía de Buenas Prácticas Alimentarias en las Instituciones Educativas y Hogares en la Región Arequipa.	Dirección Ejecutiva de Salud de las Personas – Prog. Estratégico Articulado Nutricional		X	X	X
Socialización e implementación de la Guía Técnica de Buenas Prácticas Alimentarias	Personal de Salud, docente, expendedores de alimentos, padres de familia		X	X	
Elaboración de diagnóstico situacional y establecimientos de línea de base de la alimentación de los estudiantes de las instituciones educativas en la Región Arequipa	Universidad Nacional de San Agustín Escuela de Nutrición		X	X	X
Suscripción de Convenios Interinstitucionales	Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud Gerencia Regional de Educación		X	X	X
Implementación de Espacio Saludable en la Institución Educativa	Personal de Salud, Comunidad Educativa		X	X	X
Sesiones educativas en alimentación y Nutrición	Personal de Salud, Comunidad Educativa  Gerencia Regional de Educación		X	X	X
Desarrollo de Actividad Física	Personal de Salud, Comunidad Educativa  Gerencia Regional de Educación		X	X	X

Asistencia Técnica	Gerencia de Salud y Gerencia de Educación		X	X	X
Seguimiento y Monitoreo y Evaluación	Gerencia de Salud y Gerencia de Educación Comité Regional de Seguridad Alimentaria APAFAS Municipios escolares		X	X	X





[Escribir texto]